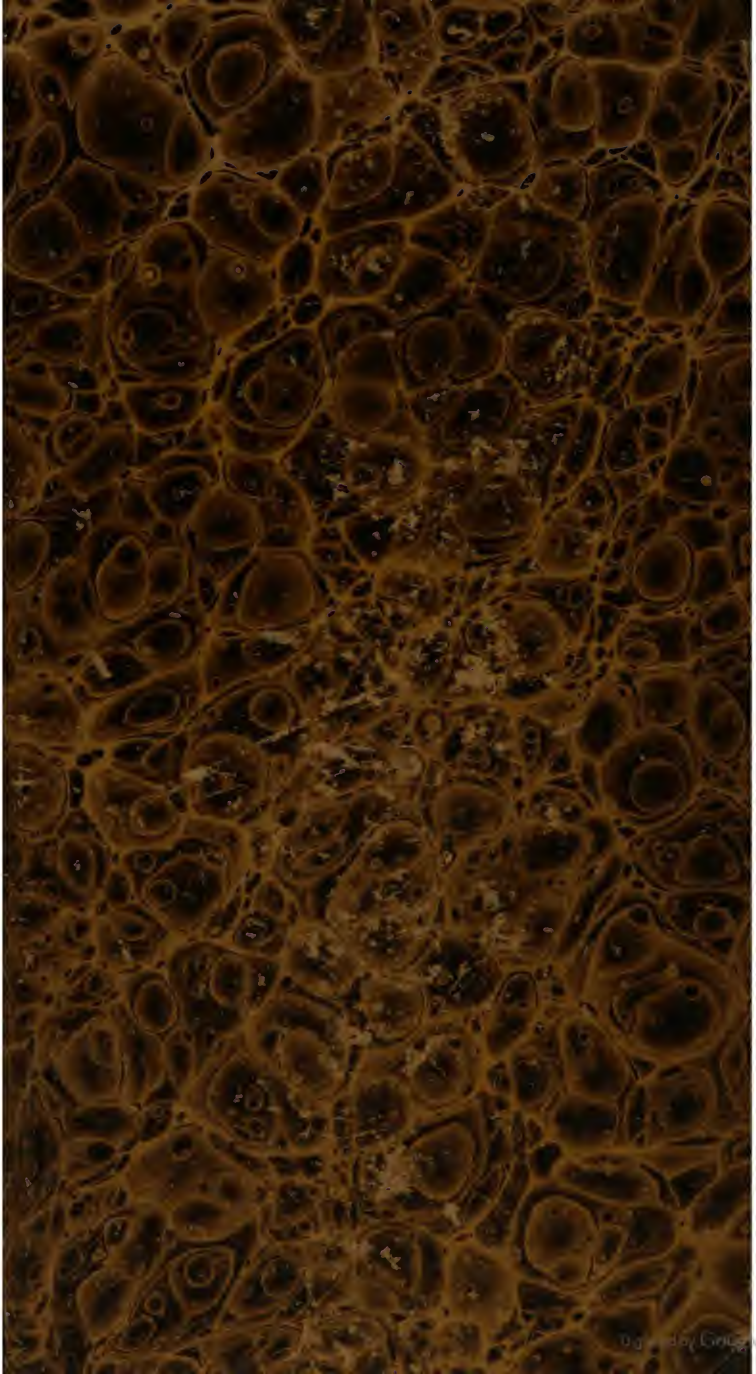


Oec. 450 b
1540 u

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Allgemeines deutsches

Gartenbuch,

oder

vollständiger Unterricht in der Behandlung

des

Küchen-, Blumen- und Obstgartens;

theils

aus eigener vieljähriger Erfahrung, theils nach den beßten Gartenschriften bearbeitet

von

J. G. Salzmann.

Mit einem Gartenkalender,

enthaltend die monatlichen Verrichtungen im Küchen- und Baumgarten, und einem Anhang vom Trocknen, Einmachen, Erhalten und Aufbewahren verschiedener Gewächse.

Dritte verbesserte und vermehrte Auflage.

München und Leipzig 1825.

In der E. A. Fleischmannischen Buchhandlung.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Digitized by Google

Vorbericht
zur
ersten Auflage.

Dieses Gartenbuch verdankt sein Daseyn einer vieljährigen Sammlung aller gemachten Erfahrungen in meinem Lieblingsgeschäfte, verbunden mit dem Vorzüglichsten, was Andere über den Gartenbau geliefert haben.

So groß die Anzahl der vorhandenen Gartenschriften ist, so bin ich doch im Voraus überzeugt, daß diese neue nicht ohne einigen Beyfall aufgenommen werden wird, da ich sie mit Liebe und Sorgfalt ausgearbeitet, und die Behandlung des Gartens so faßlich und deutlich beschrieben habe, daß jeder angehende Gartenliebhaber, sey er auch noch so unerfahren, mit diesem Buche in der Hand, wenigstens seinen Küchen- und Blumengarten so gut und vortheilhaft wird bestellen können, als der erfahrenste Gärtner, wenn er an-

Digitized by Google

ders sich genau nach der darin angegebenen Verfahrungsweise richtet. Der Baumgarten erfordert schon mehr Erfahrung, die aber mit Hülfe dieses Buches schnell herbeygeführt werden wird.

Bey der Zeitbestimmung habe ich den Mittelweg eingeschlagen, so, daß dieses Gartenbuch für alle Gegenden Deutschlands geeignet seyn wird.

Ich werde fortfahren, meine Erfahrungen zu sammeln, und bey einer einstigen zweyten Auflage dieselben den Gartenliebhabern mittheilen.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Vorbericht
zur
zweyten Auflage.

Der sehr schnelle Absatz der ersten Auflage, es sind nach ihrem Erscheinen kaum 15 Monate verflossen, verpflichtet mich zu vielem Dank gegen das Publikum, das diese Arbeit über meine Erwartung gut aufgenommen hat. Diesen Dank glaubte ich dadurch am Beßten an den Tag legen zu können, wenn ich alle meine Kräfte aufbot, meinem Gartenbuch eine noch größere Vollkommenheit zu geben, und meine neueren, strenge Probe haltenden Erfahrungen darin niederzulegen. Ich gestehe es, daß ich auch die neuesten Schriften dieses Faches nicht unbenutzt gelassen habe, doch nahm ich nichts auf, was mir nicht selbst die Probe bestand, oder was ich nicht vorher einer tiefen Prüfung unterwarf.

Digitized by Google

Der Leſer wird daher dieſe zweyte Auflage nicht nur mit vielen Zuſätzen bereichert, ſondern auch mit ganz neuen Artikeln vermehrt finden, und ſo ſchmeichle ich mir, daß dieſes Gartenbuch ſich durch vorzügliche Brauchbarkeit auszeichnen wird.

Der Verfaſſer.

Digitized by Google

Vorbericht
zur
dritten Auflage.

Der schnelle Absatz der sehr starken zweyten Auflage meines Gartenbuchs ist mir ein neuer Beweis, daß das Publikum demselben fortwährend Beyfall schenkt, ohngeachtet seit einiger Zeit mehrere gute Gartenschriften erschienen sind. Diese dritte Auflage habe ich mit mehreren neuen Artikeln, sowohl im Küchen- als im Blumen- und Obstgarten bereichert und das Buch dadurch der Vollkommenheit möglichst näher zu bringen gesucht. Ueberzeugt, daß der Gartenliebhaber, mit meinem Buch in der Hand, seinen Garten auf die

Digitized by Google

zweckmäßigste und vortheilhafteste Weise wird bestellen können, übergebe ich nun diese dritte Auflage dem Publikum.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Inhaltsverzeichniß.

Küchengarten.

Seite.

Die nothwendigen Werkzeuge.

Das Grabscheit 1
Der große Rechen 2
Der kleine Rechen —
Einige Hacken —
Der eiserne Karsten 4
Die Handschaufel —
Der Wegscharrer —
Gießkannen —
Der Pflanzstock 5
Einige Gartenmesser —
Einige Gartensägen —
Tretbretter, Maßstab und Gartenschnur —
Die Lage des Küchengartens —
Die Anlegung des Küchengartens. 7
Die Einzäunung des Gartens 8
Kenntniß des Erdreichs, die Fehler desselben und deren Verbesserung 9

Behandlung des Küchengartens: Düngung.

Dünger vom Rindvieh 14
— — vom Schafvieh —
— — von Pferden 15
— — von Schweinen —
— — vom Federvieh —
— — von Menschen 16
— — aus dem Pflanzenreich, als Holzerde, Gassenkoth, Schlamm, 17
Rasen, Holzasche 18

Von der Bearbeitung des Bodens.

Durch Graben und Riolen 19

Digitized by Google

Seite.

Durch Behacken und Behäufeln. 23
Vom Begießen 24
Vom Säen und Pflanzen 25
Von der Tilgung des Unkrautes 32

Abhaltung und Vertilgung der den Gewächsen schädlichen Thiere.

Hühner 36
Tauben —
Sperlinge 37
Maulwürfe —
Mäuse und Ratten 38
Engerlinge —
Werren 39
Kröten 40
Schnecken —
Erdflöhe —
Blattläuse 41
Ameisen 42
Raupen —
Der Saamen und dessen Erziehung 43
Anlegung der Mistbeete 55

Die Pflanzung und Wartung jedes Küchengewächses insbesondere.

Erbsen, Zuckererbsen 63

Seite.

Spargelerbsen 66
Bohnen, große Gartenbohnen, Saubohnen, Bufbohnen —
Vitsbohnen, Schminkbohnen, Phaseolen 67

Kohlgewächse.

Weißes Kraut, weißer Kopfkohl 70
Wirsing 73
Blumenkohl, Käsekohl, Carviol 74
Broccoli 78
Kohlrabi über der Erde —
Kohlrabi unter der Erde 79
Spanische Kohlrübe —
Braunkohl 80
Schnittkohl 82
Spinat 83
Melde 84
Senf —

Rüben, Wurzelwerk und Rettige.

Feldrüben 86
Baierische Rübe (Teltower) —
Gelbe Rüben, Möhren —
Tellerrübe (Mayrübe) 89
Dickwurzeln, Runkelrüben —
Mangold, Bete, —

Digitized by Google

Seite.

Rothe Rüben (Rahnen) 89
Gelbe Rahnen 91
Pastinak 92
Zuckerwurzeln 93
Haferwurzeln 94
Schwarzwurzeln, (Skorzoner) —
Zichorien —
Petersilienwurzeln —
Kräuterpetersilie 95
Rettige —
Radieschen, Monatrettige 96
Meerrettig 97

Knollengewächse unter der Erde.

Kartoffeln —
Erdbirnen 100
Sellerie —

Zwiebelgewächse.

Gartenzwiebeln 102
Winterzwiebeln 105
Schalotten —
Johannislauch 106
Porre, Lauch —
Perllauch 107
Schnittlauch 108
Knoblauch —
Rockenbolle 109
Jungertragende Zwiebel 110

Seite.

Kürbisse, Gurken, Melonen.

Kürbisse 111
Gurken (Kukumern) —
Melonen 115

Salatgewächse.

Salat, Lattich 119
Kopfsalat —
Schnittsalat 120
Endivien —
Rapunzel, Nüschen 121
Kresse 122
Mays (türkischer Waizen) —
Meerkohl (Strandkohl) 123

Gewürzkräuter an Suppen, Brühen, zu Salaten.

Anis 124
Baldrian —
Basilikum —
Borage —
Dill —
Dragun 125
Fenchel —
Körbel —
Koriander —
Indianische Kresse, Kapuziner-Blume 126
Kümmel —
Löffelkraut —
Majoran —

	Seite.
Meliſſe	127
Münze	—
Peterſilie	—
Pimpinelle	—
Portulak	—
Raute	—
Rosmarin	—
Salbey	128
Saturey, Pfefferkraut	—
Sauerampfer	—
Thymian	—
Tripmadam	129
Yſop	—

Spargel, Artiſchocken, Erdbeeren.

	Seite.
Spargel	130
Artiſchocken, die große engliſche	132
die ſtachliche	133
Erdbeeren	135

Blumengarten.

	Seite.
Die Zubereitung der Erde, die Bedüngung und Behandlung der Blumen	139
Anlegung der Miſt- und Treibbeete	140
Von der Pflanzung und Pflege der Blumen	141
Akeley	143
Anemonen	—
Aſtern	144
Aurikeln	—
Balſamine	146
Bandgras	147
Burbaum	—
Calla aethiopica (Aethiopiſche Drachenwurz)	—
Eiskraut	148
Eyerpflanze	—
Flieder	148
Geisblatt	—
Goldlack	149
Stangenlack	—
Veränderliche Hortenſie	—
Hyacinthen	150
Muscathyacinthe	153
Jonquille	—
Iris	—
Jungfer in Haaren (Gretel in der Butte)	154
Karthäuſernelke, gefüllte	155
Katzenkraut	—
Kaiſerkrone	—
Krokus	—
Levkoyen (Lamberten)	—
Winterlevkoyen	156
Lichnis	—
Lilie	—

Digitized by Google

	Seite.
Lupine	156
Malve	157
Marienblumen (Masl.)	—
Mayblume	—
Nachtviolen	—
Narzissen	158
Nelken	—
Federnelken	161
Päonie (Pfingstrose)	—
Passionsblume	—
Pfeffer, spanischer	162
Primeln	—
Ranunkeln	—
Resede	164
Rittersporn	—
Rosen	—
Rosmarin	165
Sammetblume	—
Tazetten	166
Tuberose	—
Tulpen	167
Veilchen, dreyfarbiges	168
Viola Matronalis	—
Citronenkraut, strauchartiges	—

Obstgarten.

Die nothwendigen Werkzeuge.

Das Gartenmesser	170
Das Okulirmesser	—
Der Abschieber	—
Ein Messer zum Pfropfen	171
Eine Baumsäge	—
Eine Baumhacke	—
Eine zweyzinkige Hacke	—
Eine Gartenleiter	—
Eine gute Baumsalbe (Baumwachs)	172
Lindenbast	173
Eine Raupenscheere	—
Baumpfähle	—
Einige gabelförmige Stangen	174
Die Erziehung junger Stämme, die Saamen- oder Pflanzschule, die Baumschule.	—
Ueber den Vorzug der selbst erzogenen Bäume vor den gekauften	—
Wie man junge Bäume auf eine vortheilhafte Art erlangt	—
Eintheilung des Obstes	175
Von dem Obstsaamen	176

Digitized by Google

Seite.

Von der Saat- oder Pflanzschule 176
Von dem Umgraben des Landes 177
Eintheilung der Beete 178
Von der Zeit, Obstkerne zu säen —
Vortheile bey'm Säen der Obstkerne 179
Wie die Obstkerne gesäet werden —
Vom Ueberrechen der besäeten Beete 181
Vom Verziehen dichter Saaten —
Vom Jäten und Reinigen der Pflanzschule 182
Von dem Begießen 183
Noch einige Vorsichtsregeln im ersten Jahre der Pflanzung 184
Behandlung der Baumpflanzen im zweyten Jahr —
Vom Ausheben junger Wildlinge 185
Von der Zeit des Verpflanzens 186
Von der Anlegung der Baumschule —
Welcher Boden zur Anlegung einer Baumschule der beßte sey 187

Seite.

Von der Zurichtung der Baumschule 189
Vom Riolen des Grasbodens —
Zubereitung d. Stämmchen zum Verpflanzen 191
Vorsichtsregeln bey'm Verpflanzen d. Wildlinge 193
Von den Beeten bey Verpflanzung d. Wildlinge —
Wie die Stämmchen zu verpflanzen 194
Behandlung der versetzten Bäumchen 195

Von der Vermehrung und Veredlung der Obstbäume.

Vermehrung der Bäume durch Wurzelbrut 196
Vermehrung durch Steckreiser 197
Behandlung der Baumschule im 1sten Jahre 198
Von dem Behacken der Baumschule 199
Vorbereitung zur Veredlung —
Von den verschiedenen Arten der Veredlung 200
Welche Wildlinge ei-

Digitized by Google

Seite.

gentlich veredelt werden müssen 200
Vom Okuliren 201
Vom Pfropfen 210
Vom Kopuliren 216
Verschiedene Bemerkungen bey Veredlung der Bäume 220
Von der Eintheilung der Obstbäume 222
Von der Pflege und Wartung der veredelten Bäume 223
Von der Ziehung der Zwergbäume in der Baumschule 232
Erziehung des Pyramidenbaums 234
Erziehung des Spalierbaums 235
Von den Obstbäumen in Blumentöpfen 241

Von der Behandlung des Obstgartens überhaupt.

Lage eines Baum- oder Obstgartens 243
Beschaffenheit des Bodens zu einem Obstgarten 244
Vorbereitung des Erdreichs zum Verpflanzen 246
Anlage eines Baumgartens 247
Von der Weite d. Baumreihen 248
Vom Ausheben der Bäume 249
Vom Versetzen der Bäume 251

Pflege und Wartung der Bäume bis zu ihrer Tragezeit und zum Alter.

Mittel Bäume gesund, rein und glatt zu erhalten 254
Behandlung der versetzten Bäume bis zur Tragezeit —
Von den einseitig wachsenden Bäumen 255
Von Behandlung der Spalierbäume 256
Wie die Bäume von ihrer Tragezeit bis zum Alter zu warten sind 257
Methoden, die Obstbäume zum Fruchttragen zu bringen 259

Digitized by Google

Seite.

Von den Krankheiten u. Gebrechen der Obstbäume, von den ihnen schädlichen Thieren und den Mitteln dagegen.

Ueber die nöthige und sorgsame Aufsicht bey den Obstbäumen 263
Der Krebs —
Die Knorren oder Knoten 265
Die Mistel —
Das Moos 266
Die harte Rinde —
Der Brand und Mehl- oder Honigthau 267
Ueber die Unfruchtbarkeit der Obstbäume 270
Ueber das frühzeitige Abfallen der Blüte des Obstes 271
Ueber das Aufbersten der Rinde —
Ueber die Wurzelschosse 273
Ueber das Stillestehen der Obstbäume im Wachsthume 274
Ueber die Gelbsucht der Obstbäume 275
Ueber das Erfrieren der Obstbäume —
Wie die Vegetation verspätet, oder der zu frühe Trieb der Bäume leicht zurück gehalten werden kann 277
Ueber die Verwahrung der Bäume gegen die Hasen und Schafe 278
Ueber die Vertreibung der Ameisen u. Blattläuse 279

Seite.

Ueber die Vertilgung der Raupen 279
Ueber die Würmer, welche den Bäumen schädlich sind 280
Ein erprobtes Mittel für die Krankheit der Bäume, wovon man die Ursache nicht ergründen kann 281

Von den Obstgattungen und ihren Sorten.

Von den Aepfeln 282
Von den Birnen 299
Von den Quitten 310
Von den Mispeln 312
Von dem Speyerlingsbaume 313
Von den Pfirschen 314
Von den Aprikosen 317
Von den Pflaumen 318
Von den Kirschen 325
Der Mandelbaum 330
Der Kastanienbaum 331
Der Wallnußbaum 333
Der Feigenbaum 334
Der Cornelkirschenbaum 335
Der Haselnußstrauch —
Die Zellernuß 337
Der Johannisbeerstrauch 338
Der Stachelbeerstrauch 340
Der Weinstock 342
Der Himbeerstrauch 346
Garrenkalender, od. kurze monatliche Uebersicht der nöthigsten Arbeiten im Küchen- und Baumgarten 347
Anhang vom Trocknen Einmachen, Erhalten und Aufbewahren verschiedener Gewächse 355

Digitized by Google

Der Küchengarten.

Die nothwendigen Werkzeuge.

Die nöthigen Werkzeuge zu den Arbeiten des Gartenbaues sind folgende:

Das Grabscheit, (Spaten, Schaufel, Schute, Rüffel). Es wird, mit Ausnahme des Stieles, ganz von gutem, nicht blätterrichtem Eisen gemacht. Man hat davon zweyerley Arten. Die eine ist unten mehr rund und hat eine nur wenig bemerkbare Spitze, weil sie nur im lockeren und mittelmäßig festen Boden gebraucht wird. Die andere aber ist mit einer schwächer hervorstehenden Spitze versehen, um vorzüglich in festem Erdreiche angewandt werden zu können, ob man schon auch mit ihr in lockerem Erdreiche arbeiten kann. Wenn das Grabscheit so geschlagen ist, daß es in der Mitte etwas hohl bleibt, so ist dieß bey'm Umgraben des Landes sehr vortheilhaft, indem die Erde besser darauf liegen bleibt, und daher leichter umgewendet werden kann. Das Grabscheit muß immer glänzend seyn, damit sich das Erdreich nicht anhänge; sollte dieß aber bey schwerem Lande der Fall seyn, so kann man es von Zeit zu Zeit ein wenig mit Speckschwarte abreiben. Ebendasselbe geschieht im Winter, um den Rost abzuhalten. Uebrigens muß das platte Eisen in der Regel wenigstens 8 Zoll breit und 9 Zoll lang, auch die untere Schneideseite und von unten herauf auch ein Theil der Seitenwände gut und stark

Digitized by Google

verstählt seyn, damit sich das Grabscheit nicht krümmt oder Scharten bekommt. Der hölzerne Stiel sammt dem Griff muß glatt und gut abgerundet seyn, damit er dem Arbeiter bey'm Graben keine Blattern an den Händen verursache; vor allen Dingen aber muß der Stiel tief genug durch das Oehr heruntergehen, indem sich sonst das Grabscheit bey einigen starken Stößen leicht biegen, oder Erde zwischen das Eisen und den Stiel sich setzen könnte.

Der große Rechen (Harke). Ein unentbehrliches Werkzeug, dessen Balken oder Kopf eine Länge von 2 Fuß haben, und mit wenigstens 13, oben ½ Zoll starken und 3 bis 4 Zoll langen, unten spitzigen eisernen Stiften oder Spitzen versehen seyn muß. Der Stiel kann gegen 8 Fuß Länge haben, und muß sehr glatt und rund seyn, damit er recht leicht in der Hand spielen kann. In sehr lockerem Boden kann man auch einige gleichgroße ganz hölzerne Rechen sehr nothwendig brauchen. Mit diesen großen Rechen wird gewöhnlich das frisch umgegrabene Gartenland sogleich fein gerecht und die übersehenen ausgegrabenen Unkrautwurzeln herausgezogen.

Der kleine Rechen (Harke). Dessen Kopf oder Balken braucht nur 1 Fuß lang und mit 8, oben ¼ Zoll starken, unten spitzigen, 3 Zoll langen eisernen Spitzen versehen zu seyn, bey'm Stiel ist eine Länge von 6 Fuß hinlänglich. Auch von diesem sind einige ganz hölzerne von gleicher Größe nothwendig. Mit diesem kleinen Rechen hackt man gewöhnlich den Saamen ein, und braucht ihn überhaupt auf allen schmalen Beeten, auf den Rabatten, die mit Blumengewächsen ꝛc. bepflanzt sind, und zum Herausrechen des Erdreichs, welches während des Grabens und Rechens herabfällt.

Einige Hacken von verschiedener Größe und Breite sind auch unumgänglich nothwendig, nach der Verschiedenheit des Behackens und Anhäufelns der Pflanzen und Aus-

Digitized by Google

jätens des Unkrautes. Zum Vertilgen des Unkrautes und zum Behacken oder Anhäufeln des Erdreiches an die Kartoffeln, den Kohl ꝛc. braucht man eine breite Hacke. Sie besteht aus einem dünnen, platten, viereckigten Eisen, welches an jeder der vier Seiten ungefähr 4 Zoll breit ist; an den beyden hintersten Ecken nach dem Stiele zu muß sie aber etwas abgerundet und an der Schneide gut verstählt seyn. An dieser Hacke befindet sich in einem Winkel von 90 Graden ein Oehr, in welches ein gerader, ohngefähr 4 bis 5 Fuß langer und ½ Zoll im Durchmesser haltender, Stiel gesteckt werden kann. Ausser obiger Arbeit kann man damit auch an die über die Erde hervorwachsenden weißen Rüben, so wie an die Vitsbohnen, Gurken, ꝛc. das Erdreich anziehen. Von dem größten Nutzen aber ist diese Hacke zur Vertilgung des Unkrautes auf einem bereits umgegrabenen, aber nicht besäeten oder bepflanzten, Gartenbeete. Eine andere breitere, um 2 Zoll größere, mit einem stark geschweiften Schwanenhals versehene Hacke wird zu den nämlichen Arbeiten gebraucht. Vorzüglich nützlich ist die schmale Hacke, von kaum 2 Zoll Breite und 6 Zoll Länge, die aber gut verstählt seyn muß. Mit dieser werden die Pflanzenbeete, wenn die Pflanzen so dicht stehen, daß sie sich im Wachsthum hindern, überzogen, und ordentlich reihenweise die überflüssigen Pflanzen weggeschnitten; man kann auch die Furchen damit ziehen, in welche man Pflanzen setzen oder etwas säen will. Der Stiel derselben kann höchstens 4 Fuß lang und von der Stärke eines Besenstiels seyn. Mit dieser Hacke kann man auch auf Gartenbeeten, wo die Gewächse reihenweise mit 2 und mehreren Zoll breiten Zwischenräumen stehen, Theils den Boden auflockern, Theils das wachsende Unkraut am schnellsten zerstören. Eine sehr brauchbare Hacke ist die zackichte, oder zweyspitzige (Karsthacke, Häunel). Sie hat nämlich auf der einen Seite eine kleine scharfe Hacke, und auf der andern 2 Spitzen oder

Digitized by Google

Zinken. Letztere müssen gut gehärtet seyn, und haben oben ungefähr ½ Zoll im Durchmesser, die Länge aber ist 3 bis 4 Zoll. Die kleine scharfe Hacke aber ist 3 bis 4 Zoll lang und 1½ bis 2 Zoll breit, der Stiel hat eine Länge von 4 Fuß. Mit dieser nützlichen Hacke kann man das Unkraut am gewissesten vertilgen, vorzüglich bey dem in Reihen gesäeten Spinat, Körbel, Salat, den Erdbeeren, Erbsen ꝛc., zugleich wird dadurch der reichere Ertrag ungemein befördert.

Der eiserne Karsten, mit 3 Zacken. Letztere müssen ungefähr die Stärke eines Misthakens haben, 3 bis 4 Zoll lang seyn und 1½ Zoll von einander entfernt stehen. Die Richtung der 3 Zacken mit dem starken gegen 2 Zoll langen Oehre, worin der 3 — 4 Fuß lange glatte hölzerne Stiel steckt, muß einen rechten Winkel von 90 Graden bilden. Man braucht diesen Karsten zum Unterbringen des Saamens auf solchen Gartenbeeten, welche man im Herbst umgegraben und eben eingerecht hat, und welches Gartenland man im Frühling nicht wieder frisch umgraben darf. Denn will man es im Frühjahre besäen, so hackt man dasselbe mit dem Karsten, Hieb vor Hieb, flach auf der Oberfläche um, wodurch lauter kleine Vertiefungen bewirkt werden, in welche die ausgestreuten Sämereyen fallen können. Hierauf wird das Beet mit dem Rechen eingerecht. Die Tiefe der Behackung richtet sich nach der Größe des Saamens, es muß also bey dem größern tiefer, als bey dem kleinkörnigen gehackt werden.

Die Handschaufel, (Handspaten, Gartenkelle.) Ein bekanntes Werkzeug, womit man Gartengewächse, z. B. Salat, Kohlpflanzen, Selleriepflanzen u. s. w. mit der Erde aushebt, daß die Wurzeln nicht zerrissen werden.

Der Wegscharrer (Stoßeisen), welcher zur Reinigung der Gänge gebraucht wird.

Gießkannen, (Spritzkrüge, Gießer). Dieser sind einige von verschiedener Größe nothwendig. Man muß

Digitized by Google

vorzüglich darauf sehen, daß die Löcher im Seiher nicht zu groß eingeschlagen werden, um das Zuschlämmen und Verschlämmen zu verhüten.

Der Pflanzstock, welcher Theils eine Länge von 6 Zoll, Theils von 12 Zoll, Theils 1½ Fuß und 1 bis 2 Zoll starken Durchmesser am oberen Theile haben muß. Er muß unten stumpf abgerundet seyn und oben im Griff bequem in der Hand liegen.

Einige Gartenmesser und einige Gartensägen.

Zwey Tretbretter, welche mit einem aufgenagelten breiten ledernen Riemen versehen sind, damit man den Fuß hineinstecken kann. Sie können 1 bis 1½ Fuß in's Gevierte haben. Man geht damit auf dem Beete umher, welches man besäet hat und eintreten will.

Endlich braucht der Gärtner noch einen Maßstab von 8 bis 10 Fuß Länge, in Zolle, Viertel-, halbe und ganze Schuhe abgetheilt, und eine Gartenschnur (Gartenleine).

Die Lage des Küchengartens.

Freye Luft und Sonne sind zwey wesentliche Erfordernisse eines Gartens. Diese sowohl, als das hinlängliche Maß der Feuchtigkeit, sind die nothwendigen Bedingungen eines guten Wachsthumes der Pflanzen, und wenn es hieran fehlt, so ist alle Kunst und Mühe bey'm Anbau der Gewächse fast umsonst, oder kann wenigstens niemals den glücklichen Erfolg haben, welcher sich sonst erwarten läßt. In einem eng eingeschlossenen Thale z. B. werden die Bäume und andere Pflanzen viel eher weichlich, und daher leicht kränklich; es ist in demselben eine beständige Anhäufung von Dünsten, die weder durch die Luft, noch durch die Sonne, hinlänglich zerstreut werden können; es werden die Pflanzen in demselben gegen die verschiedenen Abwechselungen der Witterung viel empfindlicher, und leiden daher die

Digitized by Google

beträchtlichsten Beschädigungen von dem Frost eines strengen Winters, indessen sich die Gewächse auf den Anhöhen glücklich durchbringen; sie sind überdem auch viel leichter den Anfällen der Insekten und Würmer ausgesetzt, welche die ganz frey stehenden Gewächse verschonen.

Es ist daher für die Gewächse sehr nachtheilig, wenn ein Garten eine zu tiefe, feuchte, und ringsumher von Bergen, Häusern und Waldungen eingesperrte Lage hat. Am schädlichsten sind die zu nah gelegenen Waldungen, weil sie die Nebel und Dünste vermehren und der Aufenthalt vieler den Gartengewächsen sehr nachtheiligen Thiere sind, z. B. der Rehe, Hasen u. s. w. Zu großer Mangel an Sonnenwärme, wenn auch übrigens der Garten eine freye Lage hat, ist eben so nachtheilig. Gärten also, die an der Mitternachtseite von Bergen liegen, sind durchaus untauglich für die meisten Arten unserer Gartenpflanzen, welchen allen die Sonnenwärme unentbehrlich ist, wenn sie durch die nöthige Läuterung und Absonderung der Säfte einen freudigen Wuchs und schöne Früchte haben sollen. In Gärten von solchen Lagen werden viele Gewächse gar nicht gebaut werden können, und viele die Schönheit und den Wohlgeschmack nicht erreichen, welche sie in einer günstigen Lage würden erlangt haben. Gärten an den Abhängen allzusteiler Berge werden ebenfalls wenig Vortheil abwerfen, weil sich da der Regen nicht aufhalten kann und Mangel an Feuchtigkeit entsteht.

Die Lage an einem sanften Abhange, welcher von Mitternacht nach Mittag, oder, welches noch vortheilhafter ist, von Abend nach Morgen abläuft, ist für die meisten Gewächse des Küchengartens immer am vortheilhaftesten, weil bey einer solchen Lage die Sonne kräftig auf die Gewächse wirken kann, weil die Nebel und Dünste früher zertheilt werden, und Schnee und Frost sich im Frühjahre nicht so lange halten können. Auch erhält der Garten dadurch gegen

Digitized by Google

die rauhen Nord- und Westwinde erwünschten Schutz, der ihm sehr vortheilhaft ist. Diesen Schutz kann man dem Garten auch, wenn ihn die natürliche Lage nicht schon giebt, durch Anpflanzung von Bäumen und Büschen oder durch Aufführung von Wänden verschaffen. Aus allem Gesagten geht hervor, daß eine Lage zum Garten um so vortheilhafter ist, je offener und je früher und länger sie die Sonne hat. Bey einer solchen Lage bleiben die Gewächse gesunder und dauerhafter, und die freye Luft ist dem Aufenthalte und der Erzeugung schädlicher Insekten und Gewürme hinderlich, die edelsten Gewächse können in demselben mit Vortheil erzogen werden, wenn anders Klima und Boden dazu günstig sind, und die Früchte werden reifer, schöner, vollständiger und schmackhafter.

Die Anlegung des Küchengartens.

Man theilt den Küchengarten gewöhnlich in vier oder, nach Beschaffenheit der Größe, in sechs Hauptabtheilungen ein. Ein rechtwinklichtes oder länglichtes Viereck sind wegen ihrer Bequemlichkeit die beliebtesten Formen. Zwey Hauptgänge, die, einer der Länge und der andere der Breite nach, mitten durch den Garten gehen, und ein Gang um den Garten herum sind hinreichend. An diesen Gängen laufen die Rabatten hin, die nach der Größe des Gartens 4 bis 5 Schuh breit seyn können. Zu Einfassungen kann man, wenn man nicht auf Nutzen sieht, Latten, die aber kostspielig sind, und einen Uebelstand für's Auge machen, oder regelmäßig zugehauene Steine, die aber auch den letzteren Fehler haben, am besten aber Buchsbaum nehmen. Er saugt das Land nicht aus, wie man ihm unrecht Schuld giebt, denn er steht 16 bis 24 Jahre auf einen und eben demselben Orte. Besser sind freylich die Einfassungen mit nutzbaren Gewächsen, die aber öfters umgelegt werden müssen. Hierzu dienen Erdbeeren, die indessen nicht zu Einfassungen

Digitized by Google

taugen, wo sie nicht ein sehr angemessenes Land finden, ausgenommen die Ananas- und eine Art von Walderdbeeren, welche beyde zu Einfassungen sehr anwendbar sind. Sicherer sind Salbey, Thimian, Majoran, Schnittlauch, Sauerampfer, auch kann man, wenn man jährlich wieder säen will, Petersilie, Körbel, Spinat u. a. m. benutzen.

Die Einzäunung des Gartens.

Am vortheilhaftesten und nützlichsten sind unstreitig die lebendigen Zäune oder Hecken, weil sie wenig kosten und nur in den ersteren Jahren etwas Mühe und Bearbeitung erfordern. Hierzu hat man verschiedene Holzpflanzen, und unter mehreren Gattungen sind folgende die vorzüglichsten:

1. Korneliuskirsche. 2. Der Hartriegel. Von beyden kann man schöne Hecken ziehen. 3. Der Weißdorn, Hagedorn. Diese Pflanze kommt auch in dem schlechtesten Erdboden fort, und macht bey gehöriger Anlage einen sehr guten Zaun, wenn er gehörig unter der Scheere gehalten wird. 4. Der Berberisstrauch, Sauerdorn. Er taugt sehr gut zur Umzäunung eines Gartens, wächst sehr geschwind, und liefert überdieß noch eine rothe Beere, deren angenehme Säure statt des Citronensaftes gebraucht werden kann, so wie auch aus den Wurzeln des Strauches eine gelbe Farbe bereitet wird. 5. Der Schwarz- oder Schlehendorn. 6. Die Weißbuche oder Steinbuche. Sie macht eine gute Hecke, und kann auch durch den Schnitt in gutem Ansehen erhalten werden.

Man legt die Hecken im Herbst und Frühjahr an, doch verdient die Herbstanlage den Vorzug; man darf aber die Versetzung der Sträucher nicht eher unternehmen, als bis sie ihre Blätter haben fahren lassen.

Die zur Anlegung der Hecken nöthigen Gräben müssen recht tief und breit gemacht werden, damit die Wurzeln der angesetzten jungen Sträuche hinlänglich lockere Erde ha-

Digitized by Google

ben, und desto besser fortwachsen können. Wenn man ihnen nun die Wurzeln etwas beschnitten hat, so werden sie ohngefähr einen Schuh von einander, und kaum einen Zoll tiefer in die Erde gesetzt, als sie vorher standen. Man bringt lockere Erde an die Wurzeln, und tritt sie fest an. Ist die Witterung trocken, so muß sogleich stark gegossen werden. Andere Befriedigungen sind: Lehmwände, Mauern, Planken und Staketen.

Kenntniß des Erdreichs, die Fehler desselben und deren Verbesserung.

Es giebt verschiedene Kennzeichen eines guten Gartenlandes, die auch zum Theil auf guten Gründen beruhen. Manche nehmen die schwarze Farbe als ein gutes Kennzeichen eines tauglichen Gartenlandes, und sie haben auch Recht, wenn die schwarze Farbe anders nicht durch die Beymischung mineralischer Theile entstanden ist. Denn jedes mit gutem verweseten Kuhdünger vermischte Land pflegt dadurch eine schwärzere Farbe anzunehmen. Andere sagen, daß ein Land dann sehr gut sey, wenn in eine ausgegrabene Grube das Erdreich, nachdem es einige Zeit gelegen, nicht wieder völlig hineinginge, sondern noch merklich davon übrig bliebe. Dieses wäre ein Beweis, daß ein solches Land sehr gerne die Befruchtung der Luft und der Witterung an sich nähme. Viele nehmen auch den Geruch eines Landes als ein Kennzeichen von der Güte desselben. Ein stärkender und angenehmer Geruch nach einem warmen und milden Regen ließe eine gute Gartenerde vermuthen. Auch dieses Kennzeichen ist nicht verwerflich. Der Geruch entsteht nur dadurch, daß die fruchtbar machenden Theile der Erde in Bewegung gesetzt sind, und sich zu entwickeln anfangen. Ein thoniges, sandiges, oder kies- und schieferartiges Land wird nach einem Regen nie angenehm riechen. Zur Kennt-

Digitized by Google

niß des Landes gelangt man am ſicherſten, wenn man es ein Jahr lang beobachtet. Trägt es die meiſten Arten von Küchengewächſen gerne, und bringt es dieſelben zur gehörigen Vollkommenheit; iſt es nach einem Regen oder nach dem Winter nicht zu ſchmierig, ſchwer und bindend, ſondern läßt es ſich, wenn es einige Zeit wieder getrocknet hat, graben, und iſt dabey locker und milde, und wird es nicht bey einiger Sonnenhitze und Trockenheit ſogleich feſt, hart und riſſig in einem beträchtlichen Grade, oder faſt ganz Staub oder bis tief hinunter trocken und hart, und hat alſo weder zu vielen, noch zu wenigen Zuſammenhang, ſo weiß man ſicher, daß man ein gutes Land habe, welches bey gehöriger Bearbeitung und Behandlung ergiebig ſeyn wird. Man kann auch ſo ziemlich ſchon voraus die Güte eines Landes beurtheilen, wenn die meiſten Arten von Unkraut gern und ſtark darin wachſen und tiefe Wurzeln machen. Hauptfehler bey einem Gartenlande, z. B. einen Zuſatz von zu vielem Thon oder Sand, wird man ohnehin leicht gewahr.

Ein Küchengärtner muß vorzüglich die fehlerhaften und untauglichen Erdarten zu verbeſſern verſtehen. Vor Allem aber muß er wiſſen, wie tief ſein Grund iſt. Er muß, wenn es möglich iſt, eine Elle tief guten Boden haben, wenn er alle Arten Küchengewächſe erbauen will. Iſt der Grund nicht ſo tief hinunter brauchbar, und es finden ſich unten neue Erdarten, die ſich bearbeiten laſſen, ſo iſt es ſehr gut, wenn man die Erde ſo tief riolt oder gräbt, daß etwa die Hälfte oder ein Drittheil der rauhen und ungeſchlachten Erde heraufkommt, dieſe alsdann durch die ihrer Natur nach angemeſſenen Mittel völlig verbeſſert, nach einigen Jahren wieder aber noch tiefer riolt, damit die übrige ſchlechte Erde auf's Neue heraufkommt und verbeſſert werden kann. Finden ſich aber unten Sand und Kies, ſo bleibt freylich kein anderer Weg übrig, als nach und nach durch Schlamm und Raſenerde das Land zu erhöhen. Freylich geht das langſam

und ist etwas kostbar, allein es ist leider das Einzige, was geschehen kann.

Wenn ein Gartenland einen feuchten Grund hat, so ist ihm freylich schwer zu helfen, denn es bleibt fast kein anderes Mittel, als daß man Abzugsgräben anlegt, und mit der ausgegrabenen Erde den übrigen Theil des Gartens erhöht. Wenn man dem Wasser, das sich in den Gräben sammelt, einen Abzug durch ein Loch verschaffen kann, so ist es um so viel besser.

Hat ein Gartenland zu vielen Thon oder Lehm, so wird es zu fest. Die Thonerde bindet sich so fest, daß sich keine Wurzeln darin ausbreiten können. Regen und Sonne vermögen dann nicht einzudringen, darum ist es zu trocken oder hält die Feuchtigkeit zu lange, wenn sie einmal eingedrungen ist. In einiger Tiefe ist es sehr kalt, und oberher bekommt es starke Risse und ist mühsam zu graben und zu bearbeiten. Thon und Lehm oder Letten, welche ihrer Natur nach einerley sind, werden am besten durch Kies oder Sand und Kalk verbessert. Oftmals hat ein Thon- oder Lehmland schon Sand bey sich, da muß man alsdann mehr Kalk anwenden, welcher auch überhaupt am besten ist. Der Sand setzt sich zwischen die feste Erde und trennt sie, daß sie nicht mehr so sehr aneinander hängen kann, aber der Kalk löset dieselbe wirklich auf. Man muß nicht gleich in Einem Jahre Alles zwingen wollen, sondern nach und nach führt man Sand und Kalk auf, so trifft man es meistens am Besten, und die Mischung der Erden wird desto genauer. Zum Kalk nimmt man ungelöschten, welcher am sichtbarsten das Thonland verbessert. Man führt denselben gegen den Winter in kleinen Haufen auf das Land, und nachdem er einige Zeit gelegen hat, bringt man ihn sobald unter, als sich die schwere Thonerde einigermaßen gut behandeln läßt, nur Anfangs nicht zu tief. So macht man es auch mit Sand, und fährt damit jährlich fort, bis das Land zur

gehörigen Tiefe artbar und milde iſt. In 3 oder 4 Jahren kann man ſchon ſehr viel gethan haben. Zur Düngung bey dieſem Lande muß man anfänglich vorzüglich mit Aſche nehmen, wodurch es auch lockerer wird. Auch Holzerde, die Erde vom Unkraut und von abgeſtochenen Raſenſtücken, welche in Haufen gelegen und verfault ſind, ſind als leichte Erden ſehr gut zum Düngen des ſchweren Landes. Viehdünger muß man erſt nach einiger Zeit in ſtärkerem Maße anwenden, wenn das Land ſchon etwas milder iſt. Mergel beſſert das Thonland vortrefflich.

Zu locker und zu leicht iſt ein Land, wenn es zu vielen Sand oder zu viele Stauberde (welches eigentlich Kalkerde iſt) enthält. Es ſchluckt begierig alle Feuchtigkeiten in ſich, hält ſie aber nicht lange an, und die Sonne erwärmt daſſelbe zu ſehr. Darum bleiben die Gewächſe auch dürftig darin. Hier iſt zu merken: daß unter Sandland nicht bloß der feine weiße Sand, ſondern auch das Land, welches mehr gröberen oder kleineren Kies enthält, verſtanden wird. Sandland, es mag nun feiner und weißer, oder gröberer und grauer Sand (Kies, Kiesſand) ſeyn, wird nur dadurch verbeſſert, daß man Thon oder Lehm darauf bringt und damit vermiſcht, bis es hinlänglichen Zuſammenhang hat und den Regen in ſich aufbewahrt. Der Mergel beſſert daſſelbe ebenfalls vortrefflich. Man macht es aber mit dem Thon und Mergel, welchen man aufführt, eben ſo, wie mit dem Kalk und Sand vorher bey'm Thonlande angegeben worden iſt.

Staubland iſt ein Land, welches zu viel Kalkerde und daneben auch oft vielen Sand hat; es fehlt alſo an Thon oder Lehm, welchen man darauf bringen muß. Auch der Mergel beſſert daſſelbe, nur muß es eine andere Art Mergel ſeyn, als derjenige, welchen man auf Thonland bringt. In dieſem Lande, wie auch in dem Sandlande, darf man keine Aſchendüngung anwenden, ſondern Kuhdünger iſt am tauglichſten.

Digitized by Google

Moos- (Moor-) Erde, Sumpf-Erde entsteht alsdann, wenn eine Erde zu feucht ist. Sie ist meistens zu schwammig und hat eine gewisse saure Beschaffenheit. Es ist bey derselben kein anderer Rath, als Gräben anzulegen, um die Quellen oder sonstige Feuchtigkeit abzuleiten, und mit der Erde aus den Gräben das übrige Land zu erhöhen, und überdem die Beete abhängig anzulegen, damit die Sonne besser darauf wirken könne. Auch kann man ausserdem noch Erde anführen. Man muß an dem Rande eines solchen Landes Erlen und Weiden pflanzen, welche die Feuchtigkeit einsaugen, auch kann man zur Düngung Kalk und Kalkwurzel nehmen, welche auch einige Hülfe geben.

Mergel ist nichts anders, als eine Erdart, welche aus Thon und Kalk besteht. Wenn er mehr Thon hat, so heißt er Thonmergel, und dieser muß zur Verbesserung des Sand- und Staublandes gebraucht werden, und wenn er mehr Kalk hat, so heißt er Kalkmergel, und diesen braucht man auf Thon- und Lehmland.

Enthält ein Land die verschiednen Erdarten, Thon und Lehm und Letten, und Sand oder Kieselerde, und Staub oder Kalkerde, jede in gehöriger Menge in sich, so kann es durch gehörige Behandlung leicht sehr fruchtbar werden. Es wird weder zu viel, noch zu wenig erwärmt, nimmt Regen und Feuchtigkeit gern an, und läßt sie nicht zu bald wieder fahren, weil es weder zu fest und schwer, noch zu locker und leicht ist, und die Wurzeln der Pflanzen können überall sich ausbreiten und Nahrung aufnehmen.

Wenn sich klarer Kies und Sand, oder Stein und fester Thon, oder Lehm bald unter der Oberfläche des Landes finden, so gedeihen die Gewächse nicht gut. Die Nässe bleibt darauf stehen, oder zieht zu leicht ab, die Wurzeln finden unten keine Nahrung, oder können nicht tief genug hinunter, und müssen sich also mit weniger Nahrung behelfen. Nach allen angestellten Versuchen ergiebt sich, daß

die Fruchtbarkeit eines Bodens auf eine gute und glückliche Mischung der verschiedenen Grunderden (Erdarten) ankomme, in Verhältniß mit der Masse von Regen, welche jährlich in der Gegend zu fallen pflegt.

Behandlung des Küchengartens.

Düngung.

Sowohl das Thierreich, als auch das Pflanzenreich geben eine Menge von Stoffen her, die zur Ergänzung der fehlenden Nahrungstheile eines Bodens genutzt werden können. Die ersteren geben den thierischen, die andern den Pflanzendünger.

Der beste und fetteste ist der Dünger von dem Mist des **Rindviehes**. Er hat alle Eigenschaften beysammen, die man von einem guten Dünger fordern kann. Er giebt die nährenden Theile in einer großen Menge her, erwärmt den Boden, ohne ihn zu erhitzen, und macht sogar, wenn er in seiner rechten Gestalt angewendet wird, (wenn man ihn erst dann braucht, wenn er in Verwesung übergegangen ist) ein Land fähig, eine ziemlich anhaltende Trockenheit zu ertragen, und dennoch die Gewächse zu nähren, welche auch durch ihn niemals einen üblen Geschmack annehmen. Er ist vorzüglich auf allzuheißem und trocknem Erdreich sehr nützlich und brauchbar.

Schafviehdünger ist nach dem Rindviehdünger am meisten üblich. Er taugt aber nicht auf jeden Boden, wie der vorige, sondern auf etwas feuchte und kalte Gegenden, weil er selbst ziemlich hitzig ist. In den Gärten düngt man sehr ungerne mit demselben, wenigstens darf er nicht frisch seyn. Denn Theils nehmen einige Gewächse, z. B. Spargel, sehr gern einen widrigen, bitteren Geschmack von ihm an, und Theils halten sich in demselben die Larven mehrerer Insekten auf. Diese sind nachmals den Gewächsen sehr schädlich. Auch will man die Bemerkung an ihm machen, daß er nicht so viele nährende Theile enthalte, als der Rind-

Digitized by Google

viehdünger, daher man ein und dasselbe Stück Land öfter bedüngen müsse, wenn man Schafmist nimmt, als wenn man Kuhdünger brauchte. Indessen ist er doch nächst dem Kuhdünger einer der gewöhnlichsten und besten, besonders, wenn er gelegen hat. Noch hitziger als dieser, und daher auch weit weniger allgemein brauchbar ist

der Pferdedünger. Da er einer der hitzigsten Düngerarten ist, so ist er zwar zu Mistbeeten, auf nassen und kühlen Feldern brauchbar, aber nicht auf den übrigen. Eben um seiner Wärme willen pflegen sich viele Insekten in demselben aufzuhalten, und vorzüglich gern die an manchen Orten so häufige Werre (Erdkrebs, Reitkröte.) Er wird um so tauglicher zum Bau der Gewächse, je länger er gelegen hat, und je mehr er mit Stroh vermischt worden ist, da dieses dazu dient, seine eigentlich nährenden Theile, deren er nicht überflüssig hat, in ihm beysammen zu halten, und ihn mit den nährenden Theilen, die das Stroh enthält, zu vermischen.

Der Schweinedünger hat weder eine sehr schädliche, noch eine sehr nützliche Eigenschaft an sich. Er gehört unter die sehr mageren Düngerarten, und man muß deßwegen von demselben viel mehr haben und viel öfter düngen, als bey anderen. Die hitzigsten und schärfesten Düngerarten sind die

vom Federvieh, aber auch zugleich diejenigen, welche die meisten Nahrungstheile enthalten. Bringt man sie frisch auf warme und trockene Felder, so kann man sich ganze Aerndten damit zerstören, zumal, wenn man zu stark damit düngt; hingegen leisten sie auf feuchtem und kaltem Lande die trefflichsten Dienste. Je länger sie gelegen haben, desto besser sind sie. Man braucht von ihnen, eben wegen der vielen Nahrungstheile, die sie enthalten, weniger, als von anderen Arten Dünger. Indessen ist der von Gänsen am

Digitized by Google

wenigsten geschätzt. Unter allen Arten Dünger der thierischen Art braucht man noch immer

den Menschenkoth am wenigsten. Indessen ist an seinen stark düngenden Kräften kein Zweifel, da er bey Bohnen den reichlichsten Ertrag hervorbringt; er muß nur gehörig mit anderen Düngerarten, und vorzüglich mit Stroh, vermischt werden, und ist alsdann, zumal wenn er erst einige Zeit gelegen hat, vortrefflich anzuwenden. Je mehr er düngende Kraft besitzt, desto weiter läßt sich damit reichen.

Die Nahrungstheile, deren die Pflanzen zu ihrem Wachsthum bedürfen, sind aber nicht allein in dem eigentlichen Auswurfe der Thiere enthalten, sondern durchaus in allen Theilen des thierischen Körpers und in allen Abfällen desselben, z. B. in den Haaren, der Wolle, dem Felle, den Knochen, den Hörnern, den Hufen und Klauen, und daher auch in allen Dem, was davon gemacht worden ist, und also auch in allen alten wollenen Kleidungsstücken. So thun auch Hornspäne, die bey Hornarbeitern abfallen, bekanntlich vortreffliche Dienste, vorzüglich bey einigen Gewächsen, z. B. bey dem Spargel. Alle diese Düngungsmittel müssen aber erst einige Zeit auf Haufen geschlagen liegen bleiben, ehe sie gebraucht werden.

Der Düngungsmittel aus dem Pflanzenreiche giebt es ebenfalls sehr viele, welche alle mit gutem Erfolge anzuwenden sind, obgleich sie meistentheils nicht so viel nährende Kräfte enthalten, als diejenigen, welche das Thierreich liefert. Sie sind fast durchaus für jeden Boden tauglich, wenn sie anders zuvor erst zu Erde geworden sind. Es gehören hieher alle Abfälle von Pflanzen, von beschnittenen Hecken und Buchsbaum, alles Unkraut, alle Stiele und Blätter, die Schalen von Obst, die Trebern von ausgepreßtem Obst und Weintrauben und dergleichen mehr. Man schlägt alle Dinge dieser Art zusammen auf einen Ort, und läßt sie so lange faulen, bis Alles völlig zu Erde geworden ist.

Digitized by Google

Damit dieß desto früher geschehe, so wird der Haufen mehrere Male umgestochen, und zu Zeiten mit etwas Mistjauche, Harn, Seifenwasser, oder auch nur mit Wasser begossen. Dieß muß vorzüglich vor dem Winter geschehen, und es erhält die nachmalige Erde durch dieses Begießen noch mehr Kräfte. Nur hüte man sich, solches Unkraut auf den Haufen zu bringen, welches schon ziemlich reifen Saamen hat, weil dieser sich oft mehrere Jahre lang hält, ehe er verfault. Ein solcher Haufen muß an einem Orte angelegt werden, wo die Luft dazu kommen und die Gährung befördern kann.

Holzerde aus den Abfällen von Holz und Sägkleye, die bey fleißigem Umstechen an freyer Luft und Witterung gelegen haben, geben ebenfalls eine sehr gute Düngung. Freylich ist sie immer ein wenig zu hitzig, aber, völlig zu Erde geworden, ist sie überall, vorzüglich aber zur Düngung der Weinstöcke, Aprikosen und Pfirschen, brauchbar.

Der Gassenkoth, Gassenkehricht, wird an manchen Orten noch immer gänzlich unbenutzt gelassen, da er doch ein so herrlicher Dünger ist, der aus Viehmist, Pflanzenstoffen, aus Erde, die seit Jahren den Einwirkungen der Luft ausgesetzt war, und aus mehreren andern Dingen besteht. Er muß ebenfalls erst einige Zeit liegen, ehe er im Garten brauchbar ist.

Der Schlamm aus Weihern, Flüssen und Gräben besteht meist aus verfaulten Wasserpflanzen, aus Laub von den umherstehenden oder entfernteren Bäumen, das vom Winde dorthin getrieben ist, aus Erde, die durch Wassergüsse von fruchtbareren Gegenden dorthin geschlemmt ist, oder aus andern fruchtbringenden und nährenden Theilen, die im Wasser sich absetzen. Dieses sehr schätzbare Düngungsmittel muß einige Jahre liegen, bis es recht mild und locker geworden ist, ehe man es im Garten anwenden kann; es wirkt aber alsdann um so viel besser.

Digitized by Google

Der Rasen, welcher von Aengern und vorzüglich von Viehtriften abgestochen wird, gibt, wenn er erst in ganze Haufen gebracht wird, und hinlänglich verfault ist, ein gutes Düngungsmittel; nur muß man nicht versehen, daß man einen solchen Rasen nicht mehr, als nur 3 bis 4 Zoll tief absticht.

Die Holzasche ist ein eben so vortreffliches Besserungs- als Düngungs-Mittel. Sie ist auf schwerem und kaltem Boden sehr nützlich, da sie das Land mild und locker macht, aber sie taugt nicht mit gleichem Vortheil auf hitzigen und trockenen Boden, wo sie doch aber, wenn sie ausgelaugt worden ist, ebenfalls angewandt werden kann. Seifensiederasche, welche gleichfalls Besserungs- und Düngungsmittel zugleich ist, kann auch mit Vortheil gebraucht werden. Der Ruß kommt der Asche, von welcher er entstanden ist, an Güte sehr nahe. Steinkohlenasche ist auf lettigem und Thonboden sehr gut. Die Düngung der meisten Arten von Aschen vertilgt viele Arten von Unkraut und ist vielen Insekten zuwider.

Ganz frischen und strohigten Dünger muß man nie in einem Garten gebrauchen, denn nur dann ist er zur Nahrung und zum Wachsthum der Pflanzen brauchbar, wenn seine Luftarten durch die Fäulniß hinlänglich entwickelt sind, um sogleich in die Saftgänge der Pflanzen überzugehen. Man bringt daher zuvor den Dünger auf einen Haufen, am besten an einen zwar abgelegenen, aber doch völlig der freyen Luft und Witterung ausgesetzten, Ort im Garten. Hier läßt man ihn so lange liegen, bis er ziemlich verfault ist, und nicht viel Stroh mehr in sich enthält.

Um dieß noch mehr zu bewirken, und den Dünger selbst sehr fruchtbar zu machen, muß man die Dünghaufen öfters mit Mistjauche begießen; auch das Seifenwasser vom Waschen hilft zu seiner Fruchtbarkeit, und bringt ihn schneller in Fäulniß.

Digitized by Google

Wenn nun der Dünger so weit gebracht ist, daß er auf das Gartenland kommen soll, so muß er hier über das Feld ausgebreitet werden; er darf aber alsdann, auch selbst, wenn er in kleineren Haufen auf's Land aufgefahren ist, nicht erst mehrere Tage, oder wohl gar Wochen lang liegen bleiben, sondern muß sogleich untergegraben werden, wenn man nicht durch die Verdunstung den Verlust der beßten Theile erleiden will.

Wie stark und wie oft man düngen soll, kann nur nach der Verschiedenheit des Landes bestimmt werden. Hat man ein mageres Land, so mag man immer einen Zoll hoch verfaulten Dünger, und, ehe es recht in Stand gebracht ist, sogar noch mehr aufstreuen. In einem schon an sich sehr fetten und fruchtbaren Boden bedarf es aber weniger. Ein sehr mageres Land kann um's zweyte, ein mittelmäßiges um's dritte, und ein sehr gutes um's vierte Jahr auf's Neue gedüngt werden. Düngen kann man zwar zu jeder Jahrszeit; da es aber vortheilhaft ist, seine Felder im Herbst umzugraben, so wählt man zugleich diese Zeit zum Düngen. Hat man aber kalten und nassen Boden, in welchem sich der Dünger aus Mangel der Wärme schwer auflöset, so verrichtet man dieses Geschäft lieber im Frühjahre.

Man muß den Dünger so tief als möglich unterbringen, damit die Wurzeln der Gewächse ihre Nahrung von unten herauf erhalten. Wenn man Mangel an Dünger hat, so sind fleißiges Graben, vorzüglich das Herbstgraben, und öfteres Behacken der Pflanzen, Reinhalten der bestellten Felder vom Unkraute, die einzigen und beßten Mittel, diesen Abgang einigermaßen zu ersetzen.

Von der Bearbeitung des Bodens.

1) Durch Graben und Riolen.

Durch das öftere Umgraben des Landes erhält die Erde

jene Lockerheit und Fruchtbarkeit, die zum Wachsthume der Pflanzen nothwendig ist, denn im festen Lande können die Wurzeln nicht um sich greifen und sich ausbreiten. Man zerstößt also in dieser Absicht bey'm Umgraben die Erde. Aber man verschafft ihr nicht nur die Fähigkeit, die Wurzeln der Pflanzen in sich selbst ausbreiten zu lassen, sondern auch die den Pflanzen nöthigen Nahrungstheile selbst werden dadurch vermehrt; denn auf die umgegrabene Erde kann die Luft besser wirken, und viele Theilchen, die den Pflanzen Fruchtbarkeit geben, darin absetzen, der Regen besser durchdringen, und Thau, Reif und Frost besser darauf wirken. Daher wird ein Land, welches fleißig umgegraben wird, nicht nur leichter zu bearbeiten, sondern auch weit fruchtbarer. Die öftere Umgrabung ist also wirklich eine Art Düngung.

Die Befruchtung der Erde ist aber nicht der einzige, obwohl der zunächst beabsichtete und wichtigste, Vortheil bey'm Graben, sondern es hat auch noch den Vortheil, daß die Larven und Puppen vieler Insekten und die Brut der Würmer dadurch zerstört werden.

Wer beyde Vortheile in einem sehr hohen Grad erreichen will, dem kann das Umgraben vor dem Winter und im Winter selbst, wenn es die Witterung zuläßt, nicht genug empfohlen werden.

Ein im Herbst umgegrabenes Land erhält sich im Sommer viel länger feucht und frisch und widersteht der Trockenheit länger, selbst, wenn es eine leichte und flüchtige Erde hat. Die schweren Erdarten sind dadurch auffallend milder und bearbeitbarer, und jeder Boden dadurch fruchtbarer geworden, und man kann im eintretenden Frühling, wo man sonst meistens mit dem Umgraben des Gartenlandes eilen muß, weil man die Gewächse frühzeitig haben möchte, und oft zum höchsten Schaden das Land naß eingräbt, sogleich zum Bestellen des Landes gehen; denn ein im Herbst umge-

Digitized by Google

grabenes Land darf im Frühling ja nicht wieder umgegraben werden, weil sonst der Nutzen des Herbstgrabens natürlich wieder gänzlich verloren ginge, indem die scharfe und stark trocknende Frühlingsluft alle gesammelten Vorräthe der Erde wieder wegnehmen würde. Im Herbste kann man ein solches Land mit Muße graben, und im Frühling mit größerer Gemächlichkeit bestellen, denn es braucht nur gerechet und besäet zu werden. Selbst zur Vertilgung mancher Arten des Unkrauts kann das Herbstgraben sehr nützlich seyn, derjenigen Arten nämlich, deren Saamen zum Aufgehen sehr gerne flach liegt. Dieser kommt durch das Graben in die Tiefe, und wird in einer, dem Aufkeimen des Saamens sehr ungünstigen, Jahrszeit untauglich gemacht, sich ferner fortzupflanzen, und die Pflanzen von dem untergegrabenen Unkraut selbst verfaulen viel leichter, als sonst geschehen seyn würde.

Der Oktober und November sind die beßte Zeit zu diesem Graben, doch kann man schon zu Ende Septembers damit anfangen und bis zu Ende des Decembers damit fortfahren. Zu solchen Zeiten, wo das Land mit Schnee und Reif bedeckt ist, muß man im Herbst nicht graben. Die Erfahrung lehrt, daß dieselben, wenn sie untergegraben werden, sehr schwer zergehen, und sogar eine bindende Kraft auf die Erde äußern und gleichsam in derselben die Stelle eines Kittes vertreten. Man lasse sich nicht irre machen, wenn das im Herbst umgegrabene Land sehr fest zu seyn scheint, so daß man sogar darauf herumgehen kann; es ist dennoch locker. Man wird wohl thun, im Herbste sogleich die Beete abzutreten, wenn man sein Land umgegraben hat; denn man hat alsdann im Frühjahr eine Mühe weniger.

Man muß hauptsächlich darauf sehen, daß jedes Mal tief gegraben werde, so daß man wenigstens eine halbe Elle tief hinunter kann; es wäre denn, daß unten lauter durchaus unfruchtbarer und schlechter Boden wäre. Gräbt man

Digitized by Google

nicht tief genug, so können die Gewächse nicht mit ihren Wurzeln tief genug hinunter; sie sind also gezwungen, die nöthigen Nahrungstheile in einem kleineren Raume zusammenzusuchen, und können mithin nie die nöthige Vollkommenheit und Stärke erreichen. Allzugroße Stücke darf man bey'm Graben nicht abstechen, denn dieß würde die Lockerheit des Landes hindern. Drey bis vier Zoll dick wird auf jeden Stich hinlänglich seyn. Im Herbste muß vorzüglich recht fein gegraben werden.

Wenn ein Land oben her noch schmierig und naß ist, darf es nicht gegraben werden, sondern man muß warten, bis es abgetrocknet ist. Versieht man es hierin, so wird das Land leicht ungeschlacht, bröcklicht, bindig, und man hat oft mehrere Jahre zu thun, bis es seine Lockerheit und Artbarkeit wieder erhält.

Was Riolen ist, weiß Jedermann; man sollte es nie eher unternehmen, bis man erst die unten liegenden Erdschichten untersucht, und dieselben für seine Zwecke nützlich befunden hätte, weil man sich sonst durch Riolen vielen Schaden stiften könnte, zum Beyspiel wenn die obere Erdschichte leichte Erde, und die untere bloßen Kies und Sand, oder auch im entgegengesetzten Falle, wenn die obere Lage schon eine ziemlich schwere Erde, und die untere bloßen Thon und Lehm enthielte. Man riolt daher mit Vortheil dann, wenn die untere Erdschichte von der Art ist, daß die Fehler der oberen dadurch verbessert werden können. Oft riolt man auch alsdann, wenn die oberen und die untern Erdlagen von gleicher Güte sind, um ein Gewächs, was schon einige Male an dem Orte erbaut worden ist, noch ferner daselbst zu ziehen. In beyden Fällen muß aber die unten heraufgeholte und nun zu oberst sich befindende Erde mehrere Monate, und, wenn es seyn kann, wohl ein halbes Jahr liegen, und in dieser Zeit einige Male umgegraben werden. Die rohe Erde schluckt begierig die Nahrungs- und Befruchttheile

Digitized by Google

aus der Luft in sich, und wird alsdann tauglich zur Ernährung der fettesten Gewächse. Hat das Land oben Rasen, so ist es gut, ein solches Land zu riolen; es erhält zugleich unten einen fruchtbaren Dünger und wird vom Unkraute oben rein. Die ganze Arbeit und der Kostenaufwand sind vergebens, wenn man mit Spaten riolt, die kaum eine Viertel-Elle lang sind; man wäre mit einem langen Spaten, bey gewöhnlichem Umgraben, eben so weit gekommen.

2) Durch Behacken und Behäufeln.

Das Behacken sowohl, als das Behäufeln, ist aus mehr als Einer Ursache den Pflanzen sehr zuträglich, und trägt zum bessern Wachsthum und Gedeihen derselben viel bey. Die Erde wird dadurch aufgelockert, um die befeuchtenden Theile der Dünste aufzunehmen, und es nutzt demnach auf dieselbe Weise, wie das Umgraben. Der Regen kann in ein solches Land besser eindringen, und das Unkraut wird dadurch vertilgt. Es ist vorzüglich nach einem starken Regen nöthig, welcher durch seine großen Tropfen das Land festgeschlagen hat; jedoch muß das Land zuvor hinlänglich abgetrocknet seyn, wie sich ohne Erinnern versteht. Durch das Behäufeln wird das Erdreich an die Pflanzen hinangezogen, welches verschiedenen sehr nützlich ist, hauptsächlich aber den Kartoffeln, die gerne am Ende des Stieles ihre Früchte anzusetzen pflegen. Es ist aber auch ausserdem bey allen Kohlarten sehr zu empfehlen, sowohl um den untersten Theil der Stiele gegen verschiedene kleine Arten von Thieren zu schützen, die mit ihrem Legstachel ihre Eyer hineinlegen, als auch diejenigen Gewächse, die ihre Früchte unter der Erde ansetzen, wenn sie mit den Knollen hervorwachsen, wie z. B. bey den Kohlrüben, (Erddoschen), hinlänglich mit Erde zu bedecken, damit sie nicht holzig werden. Bey'm Behacken und Behäufeln hat man darauf zu sehen, daß die Wurzeln der Pflanzen nicht beschädigt werden. Es gibt

Digitized by Google

einen Fall, in welchem das Behacken unentbehrlich ist, welches es in den meisten andern Fällen nicht zu seyn pflegt, da nämlich, wo man junge Gewächse ausgepflanzt und mehrere Tage begossen hat, daß sie anwachsen sollen. Dadurch ist meistens die Erde um die Pflanzen herum so dicht und fest geworden, daß weder die Luft darauf wirken, noch auch der Regen eindringen kann. Man muß die Pflanzen daher, sobald sie deutliche Spuren von Wachsthum zeigen, sogleich behacken. Es muß aber sehr sorgfältig dabey zu Werke gegangen werden; denn nicht nur die unmittelbare Berührung der Pflanzen schadet denselben, sondern selbst schon eine starke Erschütterung macht in dem Wachsthum ein Stocken, so gut, wie bey einem jungen Baume das Rütteln am Stamme desselben.

Vom Begießen.

Man gieße nie, ohne wirklich dazu genöthiget zu seyn, und dann wird man besser thun, stark und durchdringend zu gießen, als nur obenher die Oberfläche zu besprengen. Man braucht daher nicht so oft zu gießen, und hat die Mühe des Auflockerns weniger nöthig. Die Zeit des Begießens ist für das Frühjahr, wenn noch Nachtfröste zu besorgen sind, der Morgen; für den Sommer der Abend und der frühe Morgen, im spätem Herbste aber gießt man bey Tage. Der Seiher an der Gießkanne muß recht fein gelöchert seyn, und nicht hoch gehalten werden. Damit sich aber das Wasser desto besser in das Land einziehe, gieße man lieber bey jeder Pflanze wenig auf einmal, und fange, wenn man eine Reihe oder ein Stück durch hat, wieder von vorne an. Damit bey'm Begießen einzelner Pflanzen das Wasser auch an die Pflanze wirklich komme, so muß man gleich Anfangs darauf bey'm Pflanzen derselben Bedacht nehmen, daß eine Vertiefung entstehe, in welcher sich das Wasser halten kann, sonst ist das Begießen nur halb so nützlich, bey doppelt so

Digitized by Google

vielem Waſſer. Am beßten iſt das Regenwaſſer, nächſt dieſem aber das Waſſer aus Flüſſen, Bächen und Weihern, weil es frey an Luft und Sonne gelegen hat, mit Regenwaſſer vermiſcht iſt, viele zum Theil fruchtbare Erdtheile darin aufgelöſt ſind, und es eine dem Lande weit zuträglichere Temperatur von Wärme hat. Das Brunnenwaſſer dagegen iſt viel zu kalt und zu rein und wegen ſeiner Härte dem Lande nicht ſo dienlich. Muß man aber mit Brunnenwaſſer begießen, ſo thut man wohl, daſſelbe erſt in Gefäßen zu ſammeln und es dann wenigſtens 24 Stunden an der freyen Luft ſtehen zu laſſen, ehe man Gebrauch davon macht.

Vom Säen und Pflanzen.

Die erſte Sorge iſt guter Saamen; dieſen zu erziehen, wird nachher angegeben werden. Wer ihn kaufen muß, hat ſich ſehr wohl vorzuſehen, daß er ihn ächt und gut erhalte; denn es iſt ſehr verdrüßlich, wenn man geſäet hat, und nun nichts aufgeht. Die doppelte Mühe und Arbeit nicht in Rechnung zu bringen, erhält man nun auch ſeine Gewächſe ſpäter, und bey manchen Arten kann man oft gar um die gehofften Erzeugniſſe kommen, z. B. bey Gurken, oder bey Gewächſen, die man erſt ſehr ſpät im Herbſte ſäet, wo der Zeitpunkt oft über die Erwartung der erſten Saat ſchon verſtrichen ſeyn kann. Auch erhält man, wenn er aufgeht, oft ſchlechte und ausgeartete Pflanzen, weil der Saamen nicht gehörig erzogen worden iſt. Bey Kohlgewächſen findet man dieſes vorzüglich häufig. Iſt das Land ſchon vor Winter gegraben worden, ſo wird es nicht noch einmal umgegraben, ſondern nur obenher klar gerecht, der Saamen darauf gebracht und eingetreten, dann wieder ein wenig überrecht.

Den Saamen muß man ja nicht zu dick aufſtreuen, was höchſt nachtheilig iſt. Hierdurch wird nicht nur der Saamen

Digitized by Google

verschwendet, sondern die Gewächse werden auch viel schlechter. Jedes Gewächs will ja einen hinlänglichen Raum in der Erde und über der Erde haben, um die Nährungstheile, deren es bedarf, zu erhalten, und um sich mit seinen Blättern oberhalb ausbreiten zu können, und die Dünste aus der Luft, den Thau und den Regen an sich zu saugen. Das allzudichte Säen schadet, wie Manche nicht glauben wollen, selbst dann, wenn die erzielten Pflanzen zum Verpflanzen an andere Stellen bestimmt sind. Sind sie einmal gleichsam von ihrer zarten Kindheit an verkrüppelt, so werden sie auch künftig mehrentheils die erste Ungestalt und Kränklichkeit behalten, und bey vielen Gewächsen, z. B. Kopfkohl, wird man den Schaden recht sichtbar inne werden, den es angerichtet hat — sie gehen lieber in die Höhe, statt sich auszubreiten. Kurz, aus denselben Ursachen, aus welchen man Bäume nicht zu dicht säen und pflanzen darf, darf man auch Pflanzen nicht zu dicht säen. Hätte man es indessen doch hierin versehen, so bleibt kein anderer Rath übrig, als sie bald, nachdem sie aufgegangen und einige Zoll hoch geworden sind, mit einer schmalen Hacke zu durchziehen, bis sie weit genug von einander stehen.

Ein geübter Gärtner muß wissen, welches Gewächs mehr Raum verlangt, und welches mit wenigerem zufrieden ist, und sich in der Aussaat darnach richten, aber zugleich auch, wie flach oder tief es liegen will, um gut aufzugehen, und diese Kenntniß ist ihm eben so nöthig, als diejenige, wie weit er nachmals die Pflanzen verpflanzen muß. So wird man so ziemlich die Mitte zwischen dem zu Vielen und zu Wenigen treffen, wenn man z. B. alle Kohlarten, worunter auch Kohlrabi gehören, vier Zoll weit säet, und wie gewöhnlich, einen halben Zoll tief einrecht; hingegen Wurzelwerk wird ein bis zwey Zoll weiter gesäet, und eben so eingerechet; doch wollen (welche man aber gewöhnlich nicht hierunter versteht) rothe und Mangoldrüben,

Digitized by Google

wie unter jedem derselben angegeben werden wird, weiter und tiefer liegen. — Zwiebeln vier Zoll weit, einen halben Zoll tief. Ueberhaupt muß ein Gewächs um so weiter gesäet werden, je mehr es Raum braucht, und was das Einrechen betrifft, immer die Mittelstraße bey den Küchengewächsen gehalten werden, nur daß die Gewürzkräuter mehrentheils flach eingerecht seyn wollen, weil sie sonst oft ganz in der Erde verwesen. Ueberhaupt geht man bey dem flachern Einrechen immer am sichersten, denn man geht den Weg der Natur — zu tief kann man sehr leicht einen Samen bringen, selten aber zu flach. Es soll unten bey jedem einzelnen Gewächs das Nöthige hierüber angegeben werden.

Das Eintreten der Sämereyen halten Viele für schädlich, und es ist es auch in der That, wenn man entweder ein allzubindendes, zähes Land hat, welches fest wie ein Stein dadurch werden muß, da es nur bey einem ziemlich starken Grade von Feuchtigkeit sich wird zusammen treten lassen, oder aber, wenn es geschähe, nach einem Regen, wo das Land noch nicht sattsam abgetrocknet wäre, wo man aber überhaupt nicht im Garten arbeiten soll. Aber es ist übrigens gewiß recht nützlich, Theils weil es die Feuchtigkeiten, die ein Land hat, besser in demselben zusammen hält, Theils weil der Saame dadurch fest an die Erde angedrückt, überall von derselben umschlossen wird, und also viel leichter aufgehen kann. Man darf nicht denken, daß das Land so fest sey, daß die Wurzeln nirgends würden durchkommen können; sie sind, zumal Anfangs, viel zu fein dazu, als daß sie nicht überall hin könnten. Es ist aber dieses Eintreten alsdann fast unumgänglich nothwendig, wenn man ein leichtes, flüchtiges Land hat, welches von der Sonne leicht ausgetrocknet wird.

Manche bedienen sich, statt des Eintretens des Saamens, der Tretebretter. Sie sind aber nicht bey jedem

Digitized by Google

Saamen anwendbar, denn die Oberfläche des Beets wird oft dadurch zu glatt, und kann nicht so sehr die Einwirkungen der Luft und Witterung erfahren, als bey'm Eintreten der Fall ist, nach welchem man meistens die Erde wieder obenher etwas behackt. Selbst das frisch gegrabene Land muß eingetreten werden, auf welches man Pflanzen bringen will, damit die Wurzeln überall fest anliegen. Dieß ist unentbehrlich, wenn man kurz vor dem Winter pflanzt, weil sonst der Frost die nur schwach angewurzelten Pflanzen, bey abwechselnder Witterung, leicht aufziehen würde.

Man erhält alsdann die frühesten Pflanzen und Gewächse, wenn man sein Beet so gräbt, daß es nach Norden höher, als nach Süden, liegt. So können die Sonnenstrahlen besser darauf wirken, zumal, wenn an der Mitternachtseite eine Wand oder Mauer wäre, an der sie abprallen und zurückgeworfen werden könnten.

Wenn man Saamen säet, um die daraus erzogenen Pflanzen umzusetzen, so darf das Beet nicht allzufett seyn; es ist genug, wenn es mittelmäßig fett ist. Allzumager aber darf es auch nicht seyn. Im ersten Falle würden die Pflanzen viel zu weichlich, als daß sie nicht bey'm Umpflanzen sehr viel leiden sollten, zumal, wenn sie nicht, wie doch kaum zu hoffen steht, ein noch besseres Land erhalten; und im andern Falle würden sie von Jugend auf zu sehr verbuttet und dürftig werden, und ein nachmaliges, allzufettes Land würde ihnen mehr schaden, als nutzen. Säet man aber den Saamen in der Absicht, daß die Pflanzen gleich auf ihrer Stelle stehen bleiben sollen, z. B. gelbe Rüben ꝛc., so muß man ihnen das obere Land so gut geben, als es das Gewächs, welches man erzeugen will, erfordert.

Was nun das Umpflanzen (Verpflanzen) der Gewächse betrifft, so müssen alle Pflanzen, die versetzt und auf einen andern Ort gebracht werden sollen, weder zu

Digitized by Google

klein — viel weniger aber noch zu groß seyn, in welchem Falle sie sehr schwer anwurzeln und leicht ungesund werden. Man versetze auch niemals kränkliche und krüppelhafte Pflanzen — man erhält höchstens eine elende Frucht davon, die der Mühe des Anbaues kaum lohnt. Es ist sehr übel angewandt, wenn man hier so haushälterisch seyn will, und sich die Pflanzen dauern läßt. Eine solche Pflanze ist den Anfällen der Insekten und jedem Zufalle der Witterung ausgesetzt, und kann auch im beßten Lande den Vorrath der nährenden Theile nicht so gut an sich ziehen und bearbeiten, daß sie die Stelle verdiente, auf welcher eine schönere Pflanze hätte stehen können. Wer seine Pflanzen selbst baut, der sollte um so weniger hier Bedenken nehmen. Es ist aber in der That das Selbstbauen der Pflanzen, auch wenn man deren nur wenige bedürfte, sehr zu empfehlen. Man wird sie immer beßer bauen, als man sie kauft, man kann sie haben, wann man will, und gewöhnt sie gleich an das Land, in welches sie kommen sollen. Man spart auf diese Weise nicht nur viele Zeit und Mühe, sondern man sieht sich auch nicht in seinen Hoffnungen betrogen. Vorzüglich nöthig ist dieß bey den Gewächsen, die man vor dem Winter pflanzt, um sie im kommenden Jahre zu haben, als Blumenkohl ꝛc. Hat man da nicht äußerst gesunde Pflanzen, so wird der Winter besonders gelinde seyn müssen, in welchem sie durchkommen sollen.

Sind die Pflanzen so groß, daß sie versetzt werden können, und ist das Beet, auf welches sie kommen sollen, gehörig zubereitet, so zieht man Furchen auf dem Beet, so weit von einander, als die Pflanzen stehen müssen. Diese Furchen kann man so tief machen, als der Stiel der Pflanze (wir setzen voraus, daß die Pflanze nicht zu groß sey) lang ist. Hierauf werden die Pflanzen gezogen, und, damit die Wurzeln nicht abreissen, bey trockener Witterung zuvor erst stark begossen und die Wurzeln beschnitten; denn, wenn man

Digitized by Google

sie unbeschnitten ließe, würden sie an den Stellen, wo sie abgerissen wären, viel eher verfaulen und die ganze Pflanze verderben. Eine glatt geschnittene Wunde aber verwächst die Pflanze viel leichter. Hierauf kommt sie an ihren Standort, wo sie mit Erde bedeckt wird. Sind es Pflanzen, die über Winter dauern sollen, so werden sie bis an's Herz hineingepflanzt, oder so tief, als die Furche war, mit Erde bedeckt, welches ihnen im Winter einen vortrefflichen Schutz gibt. Sind es Pflanzen für den Sommer, so ist dieß zwar auch sehr gut, doch nicht so nothwendig. Je tiefer indessen die Pflanze steht, desto mehr Feuchtigkeit hat sie aus der Erde, und desto besser hält sie sich in trockner Zeit, und desto weniger hat sie vielleicht, wenn sie gesund ist, von den Insekten zu fürchten, die ihre Eyer gerne in die Stiele der Pflanzen legen. Will man eine Pflanze im Sommer nicht auf Einmal so tief pflanzen, so kann man auch die Furche nach und nach mit der Hacke zumachen, bis das Beet gleich ist. Es ist zugleich aber auch nöthig, daß man der Pflanze ein Loch gebe, worin sie völligen Raum für ihre Wurzeln habe, und daß man seinen Pflanzstock einiger Maßen darnach einrichte. Erhalten die Wurzeln, die immer um so größer sind, je besser die Pflanze vorher erzogen war, nicht hinlänglichen Raum, so müssen sie, weil sie gedrückt und gepreßt sind, und eine über der andern liegt, nothwendig leiden, und das Gewächs um so schlechter werden. Manche Gärtner brauchen freylich keine große Löcher, weil sie aus lauter Unvernunft die Wurzeln der Pflanze so stark beschneiden, als hätte dieselbe gar keine Wurzeln nöthig. Wer sich ein wenig mehr Mühe nicht reuen läßt, der thut am beßten, wenn er seine Pflanzen ganz und gar mit der Hand setzt; er kann Alles um desto sorgfältiger und genauer machen. Die Erde, die auf die Wurzeln kommt, muß natürlich fein seyn, damit sie sich überall anlegen könne. Hat man in Furchen gepflanzt, so

Digitized by Google

bedarf es bey'm Andrücken der Pflanze — welches aber nicht so stark seyn muß, daß die Wurzeln darüber Schaden leiden könnten — nur einer kleinen Uebung, so wird eine Vertiefung um die Pflanze entstehen, in welche man nachmals das Wasser gießt, welches die Erde fest an die Wurzeln bringt, daß dieselben überall ansaugen können, und sie überdem noch sehr erfrischt. Zum baldigen Anwachsen der Pflanze dient sowohl das hinlängliche erste Begießen, welches man selbst dann nicht unterlassen darf, wenn auch die Erde noch viele Feuchtigkeit hätte, und welches in trockenen Zeiten sogar einige Tage hinter einander wiederholt werden muß, als auch das Beschneiden der Blätter, das Herzblatt ausgenommen. Da die Wurzeln alsdann den Blättern wenig Säfte abzugeben haben, so können sie um desto schneller anwachsen und stärker werden, und hernach desto leichter neue Blätter treiben und dieselben unterhalten. Eben darum, weil dieß so viele Gärtner vergessen, vergelben Anfangs so viele Blätter, werden welk und fallen ab — die Wurzeln konnten sie nicht nähren.

Vortheilhafter ist es, seine Pflanzen am Abend zu stecken, und, nächst dem, am Morgen. Indessen ist es nicht so durchaus nothwendig, wenn man anders nur stark genug begießt, (welches eben so gut ist, als wäre die Pflanze eingeschwemmt) und sie hinlänglich mit Erde bedeckt. Das Kennzeichen, woran man sieht, ob die Pflanze fest genug stehe, ist Jedermann bekannt. Wenn man nämlich ein Blatt der Pflanze faßt, und daran so stark ziehen kann, daß eher ein Stück aus dem Blatt ausreißt, als die Pflanze selbst aus der Erde geht, so ist sie gehörig fest gepflanzt. Diese Probe muß man aber an einem solchen Blatte machen, welches vorher nicht ist verstutzt worden. Man muß auch darauf sehen, daß eine Pflanze gerade zu stehen komme, und es ist dieß zu Erziehung eines schönen Gewächses nöthiger, als mancher Gärtner nicht versteht, denn

Digitized by Google

eine schiefe Lage ist dem leichten Umlauf und der Vertheilung der Säfte nicht so zuträglich, als die gerade Stellung. Bey allen Pflanzen, die man im Herbst setzt, und die über Winter dauern sollen, hat man darauf zu sehen, daß sie, wie schon erinnert, in einem festgetretnen Lande gepflanzt werden, wo sie nicht so leicht vom Froste können herausgehoben werden, und daß sie im Frühjahr gegen die Frühsonne bis gegen Mittag Schutz haben; denn die Sonne ist bekanntlich Schuld an ihrem Verderben, indem sie die durch den Frost verdickten Säfte, welche die Saftgefäße erweitert haben, zu schnell auflöset, und die Scheidung der Bestandtheile der Säfte bewirkt. Wer es hier auf Proben will ankommen lassen, der wird meistentheils durch eigene Erfahrungen unangenehm belehrt werden.

Meistentheils bringt man die Pflanzen, welche mehrere Jahre dauern, schon im Frühling, oder wenn man sie da erst ausgesäet hat, sobald sie stark genug sind, an ihren Standort. Es ist sehr gut, wenn dieß nicht später, als längstens am Ende Augusts geschieht — es ist sehr gut, und es beruht die größere Gesundheit und Fruchtbarkeit der Pflanzen darauf, wenn es schon, wie z. B. bey Erdbeeren, im Julius geschehen kann. Man sollte auch keine Pflanze von denen, die man zu beschneiden pflegt, als Salbey, Majoran u. s. w., später hinaus, als längstens bis in die Mitte Augusts, beschneiden. Man würde den Nutzen davon im künftigen Jahre desto reichlicher erhalten. Würde man sie gar zu spät beschneiden, so müßte es ein äußerst guter Herbst und Winter seyn, in welchen sie nicht krank werden oder ganz ausgehen sollen.

Von der Tilgung des Unkrautes.

Will man schöne und vollkommene Früchte haben, so muß der Garten durchaus vom Unkraut rein gehalten werden; denn es raubt nicht nur den angebauten Gewächsen die nö-

Digitized by Google

thigen Nahrungstheile, sondern auch Luft und Sonne und den Raum, sich auszubreiten, und je mehr Jemand von dem Unkraut seinen Garten überziehen läßt, desto mehr wird das Land ausgesogen.

Das Ausjäten ist wohl Anfangs vorzüglich zu empfehlen, wenn ein Garten allzusehr mit schon groß gewachsenem Unkraut geplagt ist. Zwar kostet es mehr Mühe, Zeit und Geld, hilft aber auch desto gründlicher, wenn man nur darauf sieht, daß die Wurzeln herauskommen. Man muß sich daher das Unkraut auf einen Haufen legen lassen, damit man sieht, ob wirklich die Wurzeln mit herausgekommen sind. Dieß kann freylich zu keiner andern Zeit geschehen, als dann, wenn die Erde mild und locker ist, z. B. nach einem Regen. Weil das Unkraut in diesem Falle mit den Wurzeln herauskommt, so kann es nicht, wie bey'm Hacken geschehen würde, auf's Neue ausschlagen. Indessen kann man auch bey'm Hacken sich sehr viele Vortheile stiften, wenn es dann geschieht, wenn das Unkraut noch sehr jung und klein ist, und also auch mit den Wurzeln erhalten wird. In vielen Fällen wird man weit eher dazu kommen, wenn man eine vorn geschärfte Schaufel nimmt, und damit ein Beet, wie etwa einen Gang, überschaufelt. Es geht viel schneller und ist besonders dann sehr gut, wenn man jungen, in Reihen stehenden, Pflanzen nicht gern mit der Hacke allzunahe kommen will.

Man sehe bey'm Ausjäten des Unkrauts darauf, zu welcher Zeit es am leichtesten mit der Wurzel zu erhalten ist. Manche Arten gehen fast immer und zu aller Zeit mit der Wurzel heraus, manche vorzüglich nur, wenn sie noch jung sind — viele aber sehr hartnäckig, z. B. die Disteln, alsdann, wenn sie in Saamen gehen wollen. Wer dieß in Acht nimmt, der wird viel besser damit fertig werden können. Bey'm Aushacken des Unkrauts ist schon erinnert, daß man dann vorzüglich aufmerksam sey, wenn dasselbe noch

Digitized by Google

jung ist. Niemals muß das Unkraut wieder in Saamen gehen können, weil sonst alle Mühe vergebens seyn würde, die man vorher darauf gewandt hätte. Man muß dieß Behacken vorzüglich in heißen Stunden des Tages verrichten, damit die Wurzeln desselben ganz verwelken. Gemeiniglich läßt man es zu dieser Absicht über Mittag liegen, damit es von der Sonnenhitze verdorre, und hackt es dann mit einem schmalen und enggezackten Rechen aus, und man thut in der That daran sehr wohl. Bey demjenigen Unkraut, welches sehr viele und feine Wurzeln zu machen pflegt, muß man eine Hacke von einigen Zinken haben, (wie sie im Anfang angegeben worden ist) damit man die feinen Wurzeln größtentheils herausbringe; denn wenn es nur obenher abgerissen wird, so ist die Mühe gewiß sehr lange vergebens — z. B. bey der Hühnerschwalbe oder dem Mausehrchen.

Es ist oben schon gesagt worden, was das Herbstumgraben zur Vertilgung des Unkrauts thue. Vieler Saame, der tief untergegraben ist, verdirbt, und eine ähnliche Beschaffenheit hat es mit manchem, schon vor dem Winter aufgegangenen Unkraute — da es noch jung und zart ist, so geht es in der Winternässe und Kälte zu Grunde. Der übrige Saame keimt früher hervor, oft ehe die Pflanzen aufgegangen sind, und kann daher um so leichter getilgt werden. Es ist auch sehr gut zur Tilgung des Unkrauts, wenn man mit Gewächsen, die oben sehr buschen, die Beete bestellt, welche besonders voll davon sind, z. B. mit Mohrrüben, Erbsen, Zwergbohnen. Sie lassen nämlich, sobald sie sich oben zusammengezogen haben, das Unkraut so leicht nicht aufkommen, sondern ersticken es; freylich aber müssen sie bis dahin sorgfältig gejätet oder gehackt werden, damit das Unkraut nicht früher groß werde, als die angebauten Gewächse. Jedoch würde man mit allen diesen Mitteln nicht ganz ausreichen, da sie das schon vorhandene Uebel nur auf einige Zeit tilgen, wenn man es nicht in seiner Erzeugung zu un-

Digitized by Google

terdrücken suchte, und das Hineinkommen des Unkrauts zu verhindern bemüht wäre. Liegt daher ein Küchengarten dicht an einem Grasgarten, so wird man es nicht hindern können, daß nicht, bey aller Sorgfalt und allem Fleiß, sich mit jedem Jahre wieder eine große Menge Unkraut finde. Beyde müssen daher nothwendig von einander abgesondert werden. Dieß kann, wenn man Planken und Mauern zu kostbar findet, schon meisten Theils durch Hecken geschehen. Man kann Hecken von Stachelbeeren, Johannisbeeren, oder von verschiedenen Obstarten dazu wählen, um zugleich Nutzen von denselben zu haben. Die gute Wirkung wird nicht leicht fehlschlagen.

Das Unkraut pflegt sich unter Hecken, Gesträuchen und Gebüschen, und auch auf Wänden und Mauern sehr gern aufzuhalten, und dort entgeht es der Aufmerksamkeit am allererstenen. Man muß sich daher ein recht eigenes Geschäft daraus machen, damit nirgends etwas in Saamen gehen, und sich also weiter ausbreiten und vermehren könne.

Durch den langen und strohigen Dünger kommt der meiste Unkrautssaamen in den Garten. Man muß deßwegen schon aus dieser Ursache mit keinem andern, als sehr kurzen und ziemlich veralteten und verfaulten Dünger düngen, in welchem, zumal wenn er oft umgestochen wird, der Saame des Unkrauts meistens zum Aufgehen untüchtig zu werden pflegt. Dieß gilt auch vorzüglich von dem Gassenkoth und von der Düngererde, die man aus dem Unkraute selbst zubereitet. Hat man seine Düngerstätte auf dem Hof, so wird man auch dadurch sich viele Vortheile stiften, wenn man sich einige Hühner hält, die den Dünger, zumal den ziemlich verfaulten, gern umscharren, und sich das Gesäme und die kleinen Würmer herauspicken. Wenn Jemand diesen Regeln sorgfältig nachkommt, so wird er in einem Paar Jahren schon viel weniger Noth mit dem Unkraut haben, und nach vier Jahren etwa, oft schon nach

Digitized by Google

drey, wird es ziemlich ganz getilgt seyn. Quecken insbesondere werden nur dadurch getilgt, daß man sie oft mit einer Hacke herausholt, ausliest und an der Sonne verdorren läßt. Bey'm Umgraben müssen ihre Wurzeln nie mit umgegraben werden. Dieß gilt auch von den Wurzeln der Wegwinde und einigen andern Unkrauts.

Abhaltung und Vertilgung der den Gewächsen schädlichen Thiere.

Die Hühner verwüsten die frisch besäeten Beete durch ihr Scharren und Kratzen, womit sie hauptsächlich die Würmer in der frischen Erde aufsuchen, die man ihnen gerne gönnte, wenn es ohne den Verlust des Gepflanzten seyn könnte. Hat man nun keine genugsam hohe Mauern oder Planken, sind die Zäune nicht mit Dornen zu verwahren, womit man sie oben bestecken muß, so müssen den eigenen oder des Nachbars Hühnern der rechte oder linke Flügel stark abgestutzt werden, als welches ihnen das Fliegen sehr beschwerlich macht, und sie gleichwohl nicht am Eyerlegen hindert. Wollte der Nachbar sich nicht dazu verstehen, wozu er doch von rechtswegen verbunden ist, so muß man die Mühe selbst über sich nehmen, die Hühner fangen, und ihnen die Flügel verkürzen.

Die Tauben sind besonders den neubesäeten Erbsenbeeten und Zuckerschotenländern sehr gefährlich und nachtheilig, indem sie nicht nur die ausgesteckten Erbsen herausuchen, sondern auch die bereits keimenden mit den grünen Spitzen verzehren. Hat man nun einen solchen Zuspruch zu befürchten, so bedecke man sogleich bey der Aussteckung der Erbsen- und Zuckerschotenkerne die Länder mit Reisern, und bestecke sie damit, sobald sie behäckelt sind: oder man thue bisweilen einen blinden Flinten- oder Pistolenschuß unter sie.

Digitized by Google

Allein nichts gleicht der Keckheit und Schlauigkeit des Sperlings, der zugleich unsäglichen Schaden in den Gärten an fast allen Arten des Gesämes und den Steinobstfrüchten anrichtet, und so schwer zu verscheuchen ist. Man mache Popanze, wie man will, so setzen sie sich endlich darauf. Ausgespannte Schnüre mit angebundenen Federn achten sie nicht lange: selbst die steinernen Sauerwasserkrüge, die man frey schwebend an eine Stange hängt, und die sie am meisten und längsten scheuen, werden sie endlich gewohnt. Unter die ausgespannten Garne schlüpfen sie, und wenn man ihnen zur Warnung getödtete Kameraden oder Eulen und Raubvögel aufhängt, so fressen sie bald wieder unter ihnen die Kirschen, Trauben, Zuckerschoten, und was ihnen behagt. Die Vogelflinte ist indessen das beßte Mittel. Jedoch muß das Schießen öfters wiederholt werden, und man muß sich bey ihren Diebereyen dieses zum Trost dienen lassen, daß sie für sich und ihre Jungen viele Raupen und Insekten wegfangen, die unsern Gärten großen Schaden zufügen würden. Sind aber die Sperlinge bey einem Garten zu häufig, so suche man im Frühjahre ihre Nester in der Gegend zu zerstören.

Die Maulwürfe wären wohlthätig in den Gärten, da sie unzählige Würmer, Engerlinge ꝛc. verzehren, die so manche Wurzeln der Gartengewächse benagen und verderben, und die Maulwürfe selbst von keinen Wurzeln leben, wenn sie nicht durch ihr Wühlen und Auswerfen die besäeten Länder und Beete mit den Pflanzen ruinirten, die jungen Pflanzen mit den Wurzeln aushüben, und Theils mit Erde verschütteten. Die vielen gerühmten Mittel zu ihrer Vertreibung sind, ausser den Fallen, unzuverläßig und häufig bloße Spielerey. Das beßte ist, besonders bey regnichter Witterung, mit dem Grabscheit oder der Hacke aufzupassen, und ihn unter seinem Aufstoßen der Erde herauszuwerfen und zu tödten, oder ihm die Falle zu stellen, und ihn

Digitized by Google

damit zu fangen. Die bequemste und beßte unter den vielen erfundenen Maulwurfsfallen ist diejenige, welche einer Zange gleicht. Ein elastischer, schreibfederdicker Drath, 1 Fuß lang, wird in der Mitte zusammengebogen, so, als ob er über einen runden Hackenstiel gebogen wäre. An jedes Ende dieser Zange werden 2 Häkchen gemacht, die den Maulwurf in der Mitte des Leibes packen, wenn er sich fängt. Ein rundes Scheibchen von Eisenblech, von 2 Zoll im Durchschnitt, wird mit einer Bindkordel angehängt. Mit diesem Scheibchen wird die Scheere, wenn man sie stellen will, auseinandergespreitet und in den aufgegrabenen Gang des Maulwurfs gesteckt, und eine gleiche auf die andere Seite in das Loch. Es mag nun der Maulwurf herkommen, von welcher Seite er will, so wird er wider das Scheibchen stoßen, das ihm den Gang versperrt, und sodann die Zange zusammenfahren, und ihn in der Mitte des Leibes packen.

Die Mäuse und Ratten thun öfters in Gärten, die zumal an Häusern und Mauern liegen, großen Schaden, besonders an Aprikosen, Pfirschen, Weintrauben ꝛc., auch benagen sie manche Gewächse und Wurzeln, zumal im Winter. — Das beßte Mittel, sie wegzufangen, sind eingegrabene Töpfe, die man da, wo man ihren Lauf besonders bemerkt, so weit eingräbt, daß der Rand etwas tiefer, als der Boden oder die Erde, steht. Man kann auch Hafer, Speck, Mehl ꝛc. auf den Boden streuen, das sie herbey lockt. Man kann auch die Töpfe halb voll Wasser machen, und oben darauf Spreu und etwas Hafer streuen. In solchen Töpfen kann man viele Mäuse fangen, auch muß man die Katzen im Garten dulden; mit Gift aber die Mäuse und Ratten tödten zu wollen, ist auch in einem Garten zu gefährlich.

Der Engerling. Der Engerling, oder, wie er von vielen Landleuten genannt wird, der Ackerwurm,

Digitized by Google

weiße Made ꝛc. ist die Larve des Maykäfers, oder der Wurm, der aus dem Ey, das der Maykäfer in die Erde legt, entsteht, und nach 5 Jahren, wenn er sich indessen mit Wurzeln der Pflanzen und Bäume genährt hat, sich ein taubeneygroßes Gehäus von Erde macht, und sich darin in einen Maykäfer verwandelt. Er wächst jährlich, und wird bis anderthalb Zoll lang, hat 6 Füße, ein zangenförmiges Gebiß und eine weißgelbliche Farbe. Wo sie in Menge sind, richten sie oft ungeheuren Schaden an, fressen ganze Strecken von Wiesen die Graswurzeln ab ꝛc., zumal in tiefen Gegenden, und auch in flachen; aber auf bergigten Lagen sind sie nicht häufig, weil es allda den Maykäfern zu windig und lüftig ist. — In solchen Gegenden, wo sie häufig sind, ist wider die Engerlinge kein besseres Mittel, als die Maykäfer, wenn sie in manchen Jahren häufig erscheinen, zu mindern, sie zu sammeln und zu tödten, welches bey einer guten Polizey sehr thunlich ist. In Gärten dient das fleißige Umgraben und Ausleſen dieſes schädlichen Wurms am beßten.

Die Werre, oder, wie sie eigentlich heißen sollte, Maulwurfsgrille, und die auch häufig Reitwurm, Erdkrebs ꝛc. genannt wird, ist eine Art Heuschrecke, und in manchen Gegenden sehr unbekannt, aber wo sie ist, sehr schädlich. Sie ist zwey Zoll lang und einen Finger dick; sieht gewöhnlich kaffeebraun aus. Zum Wühlen in der Erde hat sie, wie der Maulwurf, vorne zwey breite, mit Fingern versehene, Füße. Die Brust hat eine harte Schale, der Hinterleib aber ist sehr weich. Das Thier hat zwey Flügel, die breiter, als lang sind, und Flügeldecken, die sie kaum halb bedecken, fliegt aber nur im äußersten Nothfall. — Das Mittel, sie zu fangen, ist dieſes: man macht im Herbst einige Gräben im Garten, füllt sie mit Pferdemist aus, und bedeckt sie wieder mit Erde. Der Geruch lockt sie an, daß sie im Winter aus dem ganzen Garten

Digitized by Google

dahin kommen, und sich wegen der Wärme darin aufhalten, da man sie dann bey dem ersten Aufthauen beysammen finden und tödten kann.

Von den Kröten. Die Kröten sind bisweilen schädlich, wenn sie ihre Gänge auf ein junges Pflanzenbeet ꝛc. richten, da sie an der Oberfläche der Erde durchwühlen, und dadurch die Wurzeln der Pflanzen lüften, daß diese welken und verderben. Da ihre Gänge an der aufgewölbten Erde sehr sichtbar sind, so darf man nur denselben nachspüren, und man kann sie bald finden und tödten.

Was aber die kleinen nackten Schnecken betrifft, die sich meistens bey vielem Regenwetter stark vermehren, so thun diese oft großen Schaden in einem Garten, zumal an den aufgegangenen jungen zarten Pflanzen, und auf Salatbeeten, welche oft über Nacht verschwinden, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen sind. Schnecken fressen nur des Nachts, und sobald die Sonne aufgeht, verkriechen sie sich unter Steine und Erdschollen ꝛc. — Will man sie nun wegfangen, so lege man Abends hin und wieder auf den jungen Pflanzenbeeten Strohwische, die in Wasser getaucht sind, hin, darein sich dann die Schnecken bey Sonnenaufgang sämmtlich begeben werden, daß man sie mit den Strohwischen heimtragen und den Enten vorwerfen kann.

Von den Erdflöhen. Unglaublich ist es fast, welch' eine große Plage die Erdflöhe im Pflanzengarten bey trockener und heißer Witterung machen. Sie abzutreiben, ist das gewöhnliche Mittel, die Pflanzen zu begießen, und sie sodann mit Asche zu bestreuen. Man kann sie aber auch wegfangen, wenn man auf die Beete zwey Finger breite Hölzchen ausstekt, welche mit Theer oder dergleichen klebrigten Materie beschmiert sind. Wenn man sodann mit etlichen grünen Laubreisern über die Pflanzen hinstreicht, so hüpfen die Erdflöhe davon, und bleiben an den Hölzchen

Digitized by Google

hangen. Das Beßte aber ist, daß man seine Pflanzen bald möglich erziehe, damit sie den Erdflöhen aus den Zähnen wachsen, wie man zu sagen pflegt. Allein dieses Ungeziefer fällt die Pflänzchen oft gleichsam bey ihrer Entstehung an, und vernichtet sie. Da ist nun kein besseres Mittel, als daß man in einer Gießkanne voll Wasser (die ungefähr 10 bis 12 Maß hält,) ein Viertelpfund Schmierseife (weiche, schwarze oder grüne Seife) auflöset, was man am leichtesten bewerkstelligen kann, wenn man die Schmierseife unter fleißigem Umrühren nach und nach mit Wasser verdünnt. Mit dieser Auflösung, die den Pflänzchen nicht schadet, begießt man das Land, wenn der Saamen eben aufgegangen, oder so bald man merkt, daß die Keime aus der Erde hervorbrechen wollen, und man wird dadurch die jungen Pflanzen vor diesem gefährlichen Insekt gänzlich gesichert sehen.

Die Blattläuse thun auch den Pflanzen und Gewächsen, besonders den Saamenstängeln, vielen Schaden. Man nennt sie häufig Mehlthau, weil die Stellen, wo sie sitzen, oder gewesen, mit einem mehlartigen Staube überzogen sind, der aber nichts Anderes ist, als der aufgetrocknete Honigthau und Saft der Pflanze, der durch eine ordentliche Gährung (entweder, wenn es regnet, und dabey die Sonne scheint, oder wenn auf kühle Nächte die Sonne wieder heiß scheint), durch die Schweißlöcher der Blätter austritt. Diesem Safte gehen nicht nur die Blattläuse sehr nach, sondern sie saugen auch weiterhin aus den Gewächsen, Rippen und Blättern derselben den Saft, daß die Blätter zusammenschrumpfen, und mit dem Zweige verdorren. Denn sie vermehren sich in zwey Tagen zu Millionen. — So bald man sieht, daß sich diese Insekten ansetzen, so muß man den Zweig abbrechen, oder sie mit einer Bürste wegschaffen; oder man kann auch die Pflanze

Digitized by Google

begleßen und mit Asche bestreuen, zumal wenn man mit Tabaksasche versehen ist.

Die Ameisen thun zwar Schaden an den zeitigen Obstfrüchten, zumal Pfirschen und Aprikosen ꝛc., aber aus Mangel genauer Beobachtung werden sie häufig Mehreres bezüchtiget, als sie verschulden. So sind sehr Viele der Meynung, die Ameisen seyen Ursache, daß die jungen Zweige und Blätter an Bäumen und Gewächsen zusammenschrumpfen und verderben, da doch solches die Blattläuse thun: die Ameisen aber sind häufig bey denselben, und belecken sie nur, weil sie immer Honig ausspritzen. Baumknospen, Blätter ꝛc. benagen die Ameisen nie. Was sie deßfalls thun, ist, daß sie öfters im ersten Frühjahr, da sie wenig zu naschen haben, die Blüthen an Pfirschen und Aprikosen aufbeißen, um zu den Nektargefäßen unten auf dem Kelch der Blume zu gelangen, und den darin befindlichen Honig zu bekommen. — Will man die Ameisen vertilgen, so muß man ihre Nester aufsuchen, und kochendes Wasser hineingießen.

Von den Raupen. Die Raupen sind eine der größten Plagen auch in der Küchengärtnerey. Sie verwüsten oft, was man den ganzen Sommer erzogen hat, vorzüglich aber die Kohlkräuter. Und damit ist es in Gärten bey Gebäuden gar arg, und fast alljährlich, weil der Schmetterling, der der Kohlweißling heißt, (obwohl auch zuweilen andere Raupen schädlich werden) die eingeschlossene Luft und die Windstille liebt, wie der Maykäfer. Dieser Schmetterling (Kohlweißling) legt seine gelben Eyer im Julius an die untere Seite der Kohlblätter, um dort vor Regen und Sonnenschein Schutz zu haben. Im August kommen die jungen Raupen daraus hervor. Es ist daher kein besseres Mittel, die Raupenplage von seinem Gemüsegarten abzuwenden, als wenn man im Julius die gelben Eyer von den Blättern mit einer halb steifen Kleiderbürste, oder ei-

Digitized by Google

genklich dazu gewidmeten schmalen Bürste abbürstet, oder die entbehrlichsten Blätter, die mit Raupeneyern stark besetzt sind, abbricht und zertritt.

Der Saamen und dessen Erziehung.

Ein ächter und guter Saame ist eine höchst wichtige Sache bey'm Gartenbau. Zeit, Mühe und Kosten sind dahin, wenn man schlechten, oder wohl gar falschen Saamen erhält, was sich gewöhnlich erst spät zeigt, wenn die Pflanzen schon erwachsen, und sodann das Land unnütz angewendet und die Früchte verloren sind. Auch der ehrlichste Saamenhändler, der zumal im Großen verkauft, kann seine Käufer unwissend hintergehen, da er seine Saamen unmöglich alle selbst erziehen kann, und leicht von Andern kann hintergangen werden, die in der Erziehung desselben keine Vorsicht gebrauchen, oder die Sache nicht verstehen. — Ohne nun hiebey die Kosten der Sämereyen in Anschlag zu nehmen, ist es am sichersten, wenn man sich seinen Saamenbedarf selbst erzieht, was eben so beschwerlich nicht ist, da man sich auf mehrere Jahre damit versehen kann.

Allein es erfordert gleichwohl viele Aufmerksamkeit und Sorgfalt, vollkommene und gute Saamen zu erziehen. Dabey kommt Mancherley in Betracht: und zwar, muß erstlich beobachtet werden, daß man nur die allerschönsten und vollkommensten Häupter, Rüben ꝛc., und von allen Gewächsen, wovon man Saamen erziehen will, dazu auswähle. Der schönste, festeste Salatkopf; die glätteste und größte Kohlrabi; die ausgebreitetste, krauseste Kohlstaude; die größeste Blumenkohlstaude, der festeste Wirsing- und Krautkopf; die ersten schönsten Schoten von Zuckererbsen, Bohnen; die längste, glatteste gelbe Rübe, Rettig u. dgl. muß zum Saamentragen bestimmt werden. Ihr sonnenreicher Stand, fetter guter Boden, weiter Raum, guter Bau ꝛc. wird auch

Digitized by Google

Vieles zur Vollkommenheit des Saamens beytragen. Sind aber die Saamenpflanzen schlecht und mangelhaft, so werden sie auch ihre schlechte Eigenschaft ihren Nachkömmlingen mittheilen.

Eben so ist zweytens von großer Wichtigkeit, daß man durchaus eine falsche Saamenvermischung vermeide, und deßwegen alle saamentragende Stauden und Gewächse so weit von einander setze, daß ihr Saamenstaub sich nicht mit einander vermischen könne. Es ist eine ausgemachte, und durch die Naturkundigen erprobte und bewährte Sache, daß alle Früchte, Gewächse und Saamen durch ihren Blüthenstaub befruchtet, und in ihrer Art fortgepflanzet werden, ob schon unsern beschränkten Begriffen das Wie? unergründlich bleibet, wie tausend Sachen in der Natur. Diese Befruchtung durch den Blüthenstaub, als den männlichen Saamen, wird aber gleichsam irre geleitet, wenn man zweyerley Arten Gewächse von einerley Geschlecht oder Familie nahe zusammen setzt, zum Beyspiel Weißkohl oder Weißkraut zu Wirsching ꝛc. Wenn nun der Blüthenstaub vom Weißkohl auf die Blume des Wirschingkrauts fällt, so wird der Saame davon keinen ächten Wirsching bringen, sondern Schläuche, die halb Wirsching und halb Weißkraut sind, und also Bastarde, Bastardpflanzen. Ich will jetzt die Unkundigen nur an die Mauleſel, deren sie bisweilen gewiß gesehen haben, erinnern, als welche, wie bekannt, daraus entstehen, wenn ein Pferd einen Esel bespringt, da es dann kein rechtes Pferd und keinen rechten Esel gibt, und der Mauleſel bleibt. — Man muß also zu Erhaltung eines reinen, guten Saamens die verschiedenen Gewächse von einerley natürlicher Familie so weit von einander setzen (und wohl auf 30 und mehrere Schritte, wenn es seyn kann), daß ihr Blüthenstaub nicht leicht zusammenfliegen kann. So vermischen sich mit einander, wie gemeldet, die Kohlarten, Salatarten, Kohlrabi mit Erddorschen und den übrigen Kohl-

Digitized by Google

arten; rothe Rüben mit Runkelrüben; Petersilie mit Sellerie; Carotten mit gelben Rüben; Zwergbohnen mit Stangenbohnen; schwarze Rettige mit den weißen, die Rüben durcheinander; Winterendivien mit Cichorien u. s. w.

Auſſer diesen unerläßlichen Regeln muß man aber auch, um guten Saamen zu erziehen, für die gute Durchwinterung der zum Saamentragen bestimmten Gewächse, die erst im zweyten Sommer ihren Saamen bringen, sorgen. — Diese gute Durchwinterung geschiehet am gemächlichsten in einem luftigen gesunden Keller oder sonstigen frostfreyen Gewölbe, da man sie in ganz mäßig feuchten Sand einschlägt. Fehlt es aber an einem solchen Behältniß und Keller, so kann man auch für die Kopfkohlarten Gruben machen, und sie darin überwintern. Man wählt den trockensten Platz im Garten, und gräbt allda Gruben von 2 Fuß breit und anderthalb Fuß tief, so lang, als die Menge der Saamenköpfe erfordert. Den Boden der Grube lockert man einen Schaufelstich tief auf, und steckt die Saamenköpfe, nachdem man die rauhesten Wurzeln abgehauen, neben einander in die Grube, doch so, daß sie weder den Rand der Grube, noch sich unter einander berühren, und drückt alsdann die Strünke in die lockere Erde. Ueber die Grube legt man etliche Stücke Holz in die Quere, und auf solche nach der Länge Bretter, über welche man Kartoffelkraut, Bohnenstroh ꝛc., am beßten aber ein oder zwey Fuß hoch Baumlaub deckt, die nichts so leicht erfrieren lassen, und wirft die ausgegrabene Erde, wie gewöhnlich, darauf. An beyden Enden aber wird die Grube einen halben Fuß offen gelassen, damit die Luft durchstreichen könne. Tritt sehr starke Kälte ein, so können gedachte Oeffnungen eine Zeitlang zugelegt werden.

Die Braun- oder Blaukohlarten halten sich über Winter im freyem Lande. Kohlrabi, Rüben, Sellerie, Rettige ꝛc. durchwintert man im Keller oder in Gruben unter den Kar-

Digitized by Google

toffeln; Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Cichorien ꝛc. in einer trockenen Lage oder im Keller; auch kann man sie vor Winter auspflanzen, und sie mit Baumlaub ꝛc. bedecken.

Setzt man im Frühling die Saamengewächse aus, so braucht man ihnen kein frisch gedüngtes Land zu geben, sondern ein solches, das zum zweyten Mal trägt; sonst treiben sie zu stark, und setzen wenig Saamen an, wenn es fruchtbare Witterung gibt. Kann man sie neben eine Wand, die viel Sonne hat, setzen, so stehen sie da am beßten, denn die Sonnenwärme ist das beßte Triebwerk im Gewächsreich. Auch darf man sie nicht zu enge zusammensetzen, damit sich die Saamenstängel hübsch ausbreiten und zeitigen können. Sobald sich diese zeigen, muß man sie an beygesteckte Pfähle anbinden, daß sie von Wind und Wetter nicht umgeworfen oder geknickt werden. Oefters setzen sich Erdflöhe und Blattläuse an den Saamenstängeln an, welche ihnen vielen Schaden thun. Um solchen zu begegnen, muß man sie bey warmem Sonnenschein zuweilen mit der Gießkanne besprengen, und wenn sie es zu arg machen, auch wohl mit zarter Asche, zumal wenn man Tabacksasche hat, etwas bepudern.

Da nun aber die Saamenstängel nicht auf Einmal oder zu gleicher Zeit zeitigen, bey frühreifenden aber endlich die Schoten aufspringen, und der Saamen verloren geht, oder die Vögel zusprechen, so muß man sich die Mühe nicht verdrießen lassen, die einzelnen Dolden an den Stängeln, die zeitige Schoten haben, nach und nach abzuschneiden, und zu sammlen. Denn die noch unreifen zu gleicher Zeit mit abzuschneiden, und sich auf das Nachreifen zu verlassen, ist nicht rathsam, da das Nachreifen in der Luft oder auf dem Speicher gewiß nicht so gut ist, als die Reife, welche die Natur den Saamen an den Stängeln gibt.

Die Einsammlung des zeitigen Saamens muß bey trockener Witterung geschehen, und sodann, was die Stän-

Digitized by Google

gel von Kohlgewächsen und andern, die ihren Saamen in verschlossenen Schoten und Hülsen haben, betrifft, zusammengebunden und auf einem lüftigen Boden aufgehängt oder auf Stangen gelegt werden, wozu die Mäuse nicht können; die aber offene Saamenbehältnisse haben, und deren Saame daher leicht ausfällt und verschüttet wird, müssen auf Tische, Tücher oder in offene Kasten zum Nachreifen geschüttet und öfters gewendet werden, wie auch Bohnen, Erbsenschoten, die Saamenköpfe der gelben Rüben ꝛc. — Sollte indessen bey dem Einheimsen der Saamen anhaltendes Regenwetter seyn, so müssen dieselben fleißiger gewendet, und dadurch vor Modern und Schimmeln verwahrt, auch wohl bey nachherigem warmen Sonnenschein auf Tücher in denselben gelegt werden.

Kann man die Saamen bis zu ihrer Aussaat in ihren Schoten, Hülsen und Kapseln aufheben, so ist es zur Vollkommenheit des Saamens überaus gut. Da es nicht immer der Fall ist, daß solches geschehen kann, auch leicht Verwechslung der Saamen entstehen möchte, so darf er doch nicht eher ausgemacht und gereinigt werden, als bis er gehörig nachgereift hat, und in den Stängeln ꝛc. nicht die geringste Feuchtigkeit mehr zu spüren ist; denn so lange ziehen die Saamenkörner noch alle Feuchtigkeit aus der abgeschnittenen Pflanze an sich. Ist aber diese Periode vorüber, so haben sie alsdann nicht nur ein schöneres und vollkommeneres Ansehen, sondern sie haben auch zum Keimen und Aufgehen eine viel längere Dauer, und sind auch viel leichter aus ihren Hülsen und Kapseln herauszubringen.

Dieses Ausmachen des Saamens geschieht auf verschiedene Weise und nach Beschaffenheit desselben. Viel wird mit den Händen ausgekernt, der meiste aber ausgeklopft. Dazu muß man einen warmen und sonnenreichen Herbsttag oder heitern und kalten Wintertag wählen; denn feuchte Witterung ist diesem Geschäfte äußerst zuwider. Das

Ausklopfen selbst wird vermittelst eines glatten runden Stocks, von ohngefähr zwey Fuß Länge, auf einem untergelegten Tuch verrichtet. Ist alles wohl ausgedroschen und ausgeschüttelt, so wird es über einem andern Tuch in ein Sieb mit etwas weiten Löchern geschüttet und gereitert, daß die abgeschlagenen Schoten, Hülsen und Kapseln zurückbleiben, worauf dann ein ganz feines Sieb genommen wird, wodurch der Staub und andere feine Unreinigkeit durchfällt, der Saame aber zurückbleibt. Das Uebrige muß durch Schwingen in Mulden herausgebracht werden.

Ein wichtiger Punkt zu Erhaltung eines guten Saamens ist die Aufbewahrung desselben, die man aber nicht eher besorgen muß, als bis der ausgemachte oder ausgedroschene Saamen noch etliche Tage in offenen und flachen Gefäßen gestanden, und unter öfterem Umrühren recht ab- und ausgetrocknet ist, damit er vor allem Schimmeln und Modern sicher bleiben kann. — Es geschieht aber die beßte Aufbewahrung der Sämereyen in leinenen Säckchen, welche in trockenen, lüftigen Kammern aufgehängt werden, wozu auch die Mäuse nicht kommen können. Will man Schachteln oder Kistchen zur Verwahrung des Saamens nehmen, so müssen sie Löcher bekommen, daß die Luft dazu kann. Jedes Säckchen oder jede Schachtel muß einen Zettel angehängt bekommen, was für eine Art Saamen darin, und in welchem Jahre er gesammelt worden. Gegen Stubenwärme und Rauch muß aller Saame gesichert seyn, als welches ihm höchst nachtheilig ist.

Es ist dabey nicht nur angenehm, sondern auch einem Gartenfreund nöthig, zu wissen, wie lange dieser oder jener Gemüssaame zur Aussaat tüchtig sey, und wie viele Jahre er ihn benutzen könne, daß er aufgehe, und schöne Gewächse mache. Er kann sich darnach in Erziehung neuer Saamen richten, und braucht nur einige Arten in jedem Jahre zu rekrutiren oder nachzuziehen.

Digitized by Google

Nachstehendes alphabetisches Register von der Dauer der Saamen ist ganz zuverlässig, da der allermeiste, wenn er wohl erzogen und gut aufbewahrt ist, wohl noch etliche Jahre länger brauchbar wäre.

Anis bleibt zum Aufgehen gut . . . 3 Jahre.

Basilikum . . . . . 2 —

Er muß den wärmsten Standort haben, 1 Fuß weit von einander stehen, und an seinem ersten Ort unverpflanzt stehen bleiben, wenn man guten und reifen Saamen von ihm erhalten will. — Sobald einzelne Stängel braune Körner bekommen, so geht die Reife an. Die Stängel schneidet man behutsam ab, und legt sie auf Papier an ein sonnenreiches Fenster.

Blumenkohl, Karviol, . . dauert 5 Jahre.

Der Saame des Blumenkohls ist etwas schwer zu erziehen. Diejenigen Pflanzen, die im May und Junius Blumen ansetzen, geben im Julius und August guten Saamen. Man bindet bey völliger Trockenheit an den schönsten Stauden die Spitzen der Blätter vorsichtig mit Bast zusammen. Sobald aber die Blüthenknospen erscheinen, muß man den Verband lösen. Wenn die Saamenstängel blühen, so kneipt man ihre Spitzen ab, die ohnehin den schlechten Saamen geben, und sobald die Schoten anfangen, weiß zu werden, und die Körner darin braun, so zieht man die Staude aus, und hängt sie an die Mittagsseite des Hauses in die freye Luft zum Nachreifen an der Wurzel auf. Nach etwa 14 Tagen hängt man sie an einen luftigen Ort bis zum Ausmachen des Saamens. Der Blüthe des Saamens sind die Blattläuse sehr gefährlich. Man muß sie daher öfters mit einem feinen Seiher der Gießkanne gelinde begießen.

Borasch . . . . . 2 Jahre.

Wenn man denselben einmal im Garten angepflanzt hat, so vermehrt er sich von selbst mehr, als man verlangt.

Blaukraut, Braunkohl, Grünkohl dauern . . . . . 5 Jahre.

Man muß sich besonders vor Vermischung der verschiedenen Spielarten hüten. Die Saamenstängel blühen im April. Sie pflegen im freyen Lande auszudauern und zu überwintern.

Bohnen . . . . . 5 Jahre.
Broccoli, Spargelkohl . . . . 5 —
Carotten, gelbe Rüben, . . . 4 —
Cichorien . . . . . 6 —

Cichorien, Carotten, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln ꝛc. dauern in einer trockenen Lage im Winter im Freyen aus, in einer nassen vermodern sie. Man kann sie im Frühjahr zum Saamentragen, der Erde gleich, auspflanzen. Sobald die Saamen anfangen gelb und braun zu werden, so ist ihre Reife zum Abnehmen da.

Dill . . . . . 3 Jahre

Er pflanzt sich fort, wie Unkraut, wenn er nicht tief untergehackt wird.

Erbsen . . . . . 5 Jahre.
Fenchel . . . . . 4 —
Gurken (Kukumern) . . . . . 7 —

Man läßt von den ersten vollkommensten Früchten reif werden, und wenn sie ganz orangefarb geworden, werden sie in die freye Luft zum Nachreifen gelegt. Wenn sie alsdann weich sind, werden sie aufgeschnitten, die Kerne mit dem Schleim ausgenommen, in Wasser rein gewaschen, und sodann die Kerne an der Luft getrocknet, und etlichemal mit den Händen auseinander gemacht, damit sie nicht zusammenkleben.

Haferwurzeln . . . . . 3 Jahre.

Sie durchwintern bey uns, so wie auch die Schwarzwurzeln, im freyen Lande; blühen sodann im July, und werden im August die Saamenköpfe reif, die man, sobald

Digitized by Google

sie sich öffnen, sammeln muß, weil sonst bey'm geringsten Winde die geflügelten Saamen verschwinden. Die untauglichen Körner sind blasser von Farbe und dünner.

Kichern . . . . . dauern 3 Jahre.
Kohlarten . . . . . 5 —
Kohlrabi, Kohlrüben . . . . . 5 —

Von dem Kohlrabi über der Erde werden die rundesten und glattesten von mittelmäßiger Größe durchgewintert, und im Anfang April ausgepflanzt. Sie werden so tief in die Erde gesetzt, daß nur der Kopf hervor steht; übrigens wird der Saame wie der von den Kohlarten behandelt. — Die Kohlrabi unter der Erde (Erddorschen) aber, die auch wohl in trockenem Boden im Garten den Winterfrost aushalten, werden ganz in die Erde eingesetzt und, wenn der Knollen hervorwächst, die Erde daran gehäufelt.

Körbel, ... dauert 4 Jahre.

Hat man ihn öfters abgeschnitten, so läßt man ihn in Saamenstängel schießen. Wenn er schwarz ist, so ist er reif; fällt aber gar leicht ab, und besaamt sich von selbst überflüssig.

Krausemünze . . . . . 2 Jahre.

Sie trägt reichlich Saamen, und man läßt die verwelkten Stängel im Liegen nachreifen. Allein durch die Wurzelausschläge läßt sie sich am leichtesten fortpflanzen.

Kresse . . . . . 3 Jahre.

Wird wie der Körbel behandelt. Die Saamenhülsen aber werden weißlich.

Kümmel . . . . . 2 Jahre.

Trägt im July des andern Jahres wieder Saamen.

Kürbis . . . . . 3 Jahre.

Die Saamenkerne werden wie die der Gurken behandelt.

Lavendel . . . . . 2 Jahre.

Trägt zwar reichlich Saamen, wird aber durch die Zertheilung der Stöcke am leichtesten vermehrt.

Digitized by Google

Löffelkraut . . . . . dauert 2 Jahre.

Bringt im zweyten Jahre Saamen, und sobald seine runden Kapseln gelb sind, müssen die Stängel abgeschnitten und zum Nachreifen aufgehängt werden.

Majoran . . . . . 1 Jahr.

Man durchwintert die gegen Ende Junius ausgesäeten Pflanzen im Freyen, und versetzt sie im Frühjahr mit der Erde an eine warme Mauer, da sie dann im July und August braunen Saamen in Kapseln tragen.

Meerrettig wird nicht durch Saamen, sondern durch die abgeschnittenen Kronen der Wurzeln und durch kleine Nebenwurzeln fortgepflanzt.

Melisse . . . . . 2 Jahre.

Wird auch am leichtesten durch Zertheilung vermehrt.

Melde . . . . . 2 Jahre.

Schießt im ersten Jahr in Saamenstängel, die man dann, sobald sie sich färben, ehe der Saame ausfällt, abschneidet, zusammenbindet und zum Nachreifen aufhängt.

Mohn, Magsaamen . . . . . 2 Jahre.

Wenn die Köpfe weißlich und hart werden, schneidet man sie ab, und schüttet den Saamen aus.

Pastinaken . . . . . 2 Jahre.

Werden wie die Carotten behandelt, und müssen die Saamenstängel abgeschnitten werden, ehe die zwey auf einander liegenden Saamenkörner sich von einander theilen.

Pimpinell . . . . . 2 Jahre.

Wird aber am leichtesten durch Zertheilung vermehrt.

Pfefferkraut, oder Bohnenkölle, Bohnenkraut dauert . . . . . 2 Jahre.

Giebt reichlich Saamen, und besaamt sich selbst mehr, als man wünscht. Jedoch muß man die Pflanzen, die Saamen tragen sollen, nicht beschneiden.

Porre, Lauch . . . . . 2 Jahre.

Will einen trockenen Sommer haben, und warme Lage.

Digitized by Google

Der Saamen wird wie der Zwiebelsaamen behandelt. Man kann auch die Zwiebeln unverpflanzt auf ihrer Stelle stehen lassen, wenn sie zumal auf einem guten, mit Sand vermischten, Boden stehen, an einem sonnigten Platz.

Portulak . . . . . dauert 2 Jahre.

Wenn man schwarze Körner in einigen Köpfen gewahr wird, werden die Stängel abgeschnitten, und an der Sonne abgetrocknet und fleißig gewendet, da sie sehr saftig sind.

Radiese und Rettige . . . . . 5 Jahre.

Was die Radiese betrifft, so wählt man solche aus, die nach ihrer Art entweder schön rund, oder gerade länglich sind, ohne Knoten und Nebenzacken, und kleines Gekräut haben, setzt sie auf ein besonderes Land und gießt sie an, bedeckt sie auch wohl bey heißem Wetter, bis sie angewachsen sind. Werden nun die Saamenschoten weiß, so zieht man sie aus, und hängt sie zum Nachreifen auf einen luftigen Boden. — Die großen Rettige aber überwintert man vorsichtig, und setzt sie im April in's Land. Oder man säet lieber die, welche man zum Saamentragen erziehen will, erst um Johannis aus, und überwintert die beßten davon.

Rapunzel . . . . . 3 Jahre.

Davon läßt man einige Pflanzen aufschießen, und wenn sie im Julius anfangen, den weißlichen Saamen fallen zu lassen, so zieht man sie aus, und läßt sie auf einem Tuch nachreifen.

Raute . . . . . 2 Jahre.

Pflanzt sich aber durch Wurzelausläufer und Ableger genug fort.

Rübenarten mit kohlartigen runden Saamen 3 J.

Rübenarten mit beeterübenartigen vieleckigen Saamen . . . . . 4 Jahre.

Herbstrüben, baierische Rüben, weiße, rothe Rüben, Beete- oder Runkelrüben, Mangold ꝛc. werden, wie die weißen oder Wasserrüben, in der Erde, in Gruben oder in

Digitized by Google

einem guten Keller durchwintert, und im Frühjahr ausgesetzt, und die aufgeschossenen Saamenstängel wie die der Kohlarten behandelt. — Der Mangold oder römische Kohl kann über Winter im Freyen stehen bleiben, und treibt im folgenden Jahr mannshohe Saamenstängel.

Salatsaamen, ... dauert 4 Jahre.

Wie er zu erziehen, weiß Jedermann. Bey seinen vielen Sorten muß man nur aufmerksam seyn, daß man sie nicht nahe zusammen setze, um die Vermischung zu verhüten, auch die Sorten auf den Ländern bezeichnen. Denn wenn sie in Saamen stehen, lassen sie sich nicht mehr wohl unterscheiden. — Viel Regenwetter ist dem Saamen nachtheilig; man muß alsdann den Saamen sammeln, so gut man kann, und ihn bey Sonnenschein in's Freye legen, daß er wohl trockne und nachreife.

Salbey . . . . . 4 Jahre.

Wird aber am leichtesten durch Ableger vermehrt, und geht der Saamen nicht immer auf.

Schnittkohl . . . . . 5 Jahre.

Man läßt davon so viel zu Saamen stehen, als man will, und schneidet ihn nicht ab: wird übrigens wie der blaue Kohl ꝛc. behandelt.

Schalotten, werden durch die Zwiebelbrut vermehrt.

Selleri . . . . . 3 Jahre.

Man wählt solche Knollen zum Saamentragen, die ansehnlich groß sind, und wenig Gewürzel haben, das jedoch nicht darf abgeschnitten werden. Im April werden sie auf ein sonnenreiches Land gesetzt, und wenn die Körner durch eine bräunliche Farbe ihre Reife zu erkennen geben, ihre Saamenstängel abgeschnitten und aufgehängt.

Sommer-Endivien . . . . . 4 Jahre.

Winter-Endivien . . . . . 7 —

Ihr Saamen wird wie Salatsaamen behandelt.

Spargel . . . . . 3 Jahre.

Digitized by Google

Man läßt den Saamen in den rothen Beeren abtrocknen.

Spargelerbsen . . . . . dauert 3 Jahre.

Spinat . . . . . 6 —

Davon läßt man Pflanzen zum Saamentragen aufschießen, und wenn die Stängel und Körner ihre grüne Farbe verlieren, werden sie abgeschnitten und aufgehängt.

Thymian . . . . . 2 Jahre.

Zwiebelsaamen . . . . . 3 —

Die Zwiebeln werden in Bündeln gebunden, und in einer frostfreyen Kammer aufgehängt.

Zuckerwurzeln . . . . . 3 Jahre.

Werden aber am leichtesten durch die Keime vermehrt.

Anlegung der Mistbeete.

Mannigfaltig ist der Nutzen eines Mistbeetes von einem oder mehreren Fenstern, wenn man es gehörig zu behandeln versteht. Man kann darin vielerley Gemüse weit eher und manches weit gemächlicher erziehen, als im freyen Lande. Aber freylich hat es auf der andern Seite seine mancherley Ungemächlichkeiten. Man braucht weit mehr Wartung, Dünger, Auslagen an Fenstern, oder doch an Holz — man muß weit sorgfältiger auf jeden Sonnenstrahl und auf jede kühle Luft merken, wenn man nicht oft durch eine kleine Unachtsamkeit die Mühe von mehreren Wochen in einigen Augenblicken verlieren will. Einbringen wird es freylich etwas, wenn man den Werth der früh darin erzogenen Gewächse bey eigenem Verbrauch derselben sehr hoch rechnen, oder dieselben, zumal in stark bewohnten Städten, wirklich zu hohem Preise verkaufen kann.

Jedes Mistbeet muß so liegen, daß es den ganzen Tag die volle Sonne habe, da es die Absicht eines solchen Beetes ist, frühzeitiger, als im Freyen, Gewächse zu erhalten; oder solche Gewächse, die im freyen Lande etwas schwer, aus

Digitized by Google

Mangel an Sonnenhitze, fortkommen, oder doch keinen so schönen und milden Geschmack erhalten würden, darin zu erziehen. Man legt sie gern so an, daß sie die Sonne von Mittag her haben, und von Mitternacht her, (oft aber auch von der Seite der andern Weltgegenden her) durch Mauern, Wände, Planken, oder sonst angebrachte Schutzwehren, gedeckt sind. Uebrigens muß es nicht gerade in einer von allen Seiten eingeschlossenen Luft und so liegen, daß die Sonnenwärme ganz eingesperrt wäre. Wenn das Mistbeet selbst eine nach Mittag zu schräg abhängende und mithin nach Norden erhöhete Richtung hat, so ist es zur Erzeugung früher Gewächse am tüchtigsten. Wie übrigens Holz und Fenster angebracht werden, wie tief man eine Grube zu Mistbeeten machen müsse, das kann man leicht überall sehen, und sich Das auswählen, was mit den beabsichteten Ent- Endzwecken am beßten sich vereinigen läßt.

Bey einem Mistbeet kommt vorzüglich viel auf den Mist an, und auf die Erde. Zum Mist kann man auch andern gebrauchen, als Pferdemist, da er das größte Brennbare bey sich hat, und daher am beßten geschickt ist, die nöthige Wärme hervorzubringen. Hätte man aber Mist von Eseln und Mauleseln, so wäre dieser ebenfalls dazu sehr brauchbar, da er die nämlichen Eigenschaften besitzt.

Man darf zu Mistbeeten freylich keinen alten und fast schon zu Erde gewordenen Mist nehmen, weil dieser das Brennbare schon verloren hat, sondern sehr frischen — dieser wird nun nach Beschaffenheit der Jahreszeit, in größerer oder geringerer Menge, in das Beet gebracht — so, daß man zuerst im Frühjahr über drey Schuh Mist hineinbringt, da man weiter hin an anderthalb bis zwey Schuh genug hat. Er muß vorzüglich nicht naß seyn, noch in großen Klumpen an einander hangen, damit er überall, fein gleich und eben, könne ausgebreitet und so fest auf einander gelegt werden, daß nirgends Zwischenräume und Höhlungen

Digitized by Google

entstehen. Man muß besonders darauf sehen, daß die unterste Lage überall gleich sey. Ist der Mist hineingebracht, so wird er allenthalben zusammengetreten, und wenn sich etwa noch da oder dort Vertiefungen finden sollten, so werden sie mit anderem Mist ausgefüllt, bis Alles gleich und eben ist. Doch könnte man auch seine Mistbeete also anlegen, daß in der Mitte eine kleine Erhöhung wäre, die nach beyden Seiten zu schräg abliefe. Hat man also sein Mistbeet so weit fertig, so kann der Kasten, auf welchem die Erde zu liegen kommt, und der das Beet an allen Seiten einschließt, darauf gesetzt werden, nur daß er überall genau anpasse. Hierauf nun wird die Erde gebracht. Diese muß sehr gut und ziemlich fett, doch nicht allzugeil seyn. Es schickt sich dazu sehr alte, lang auf einem Haufen gelegene, und durchaus fein und klar gewordene Schlamm- und Teicherde, die Erde von Rasen, welche man von Aengern und Triften flach abgestochen und in Haufen hat verfaulen lassen, auch die von Laub, ausgejätetem Unkraut, Holz, durchaus verrottetem Mist, Alles zu feiner Erde geworden, nicht mehr klimpricht und zusammenhängend ist. Am beßten aber ist eine Erde, die aus allen diesen Dingen zugleich besteht, und mit einigem Flußsande ist vermischt worden. Nähme man allzufette Erde, so würden die Pflanzen darin umfallen, so wie sie in einer sehr rohen Erde nicht hinlänglich schnell wachsen, und auch nicht richtig erwärmt werden, mithin die Absicht der Mistbeete ziemlich verloren geht. Erde, die man schon ein Mal im Mistbeete gebraucht hat, darf nicht sogleich das Jahr darauf wieder gebraucht werden, sondern muß erst einige Jahre wieder frey an der Luft gelegen haben, und fleißig umgestochen seyn; alsdann ist sie sicher zu gebrauchen. Man vergesse nicht, daß diese Erde nie zu fein seyn könne, noch auch, daß sie gehörig tief liegen müsse, damit die Pflanzen mit ihren Wurzeln darin Raum haben.

Digitized by Google

Ist Alles auf diese Weise zubereitet, so darf das Beet nicht sogleich besäet werden, sondern es muß so lange, als es zu starke Hitze hat, liegen bleiben, bis man überzeugt ist, daß die hineingebrachten Gewächse nicht mehr umfallen und vor Hitze verbrennen werden. Man muß 6 bis 7, oft sogar 10 und noch mehr Tage warten, ehe man das Beet bestellen kann. Dann aber, wenn es aufgehört hat zu dampfen, und man mit der Hand bis auf den Mist in die Erde fassen kann, darf es sicher bestellt werden.

Bey diesem Mistbeete kommt nun darauf sehr viel an, daß es immer in der Wärme sich ziemlich gleich bleibe. Bald zu kalt, und bald zu heiß, müßte nothwendig auf die Pflanzen einen sehr üblen Einfluß haben. Wenn die Wärme anfängt abzunehmen, so legt man an den Seiten frischen Pferdemist in gehöriger Menge nach — wieviel? das ist freylich nach Jahreszeit und Umständen verschieden, und man kann oft bey sehr frühzeitigen Mistbeeten schon wieder nach 14 Tagen einige Fuß dick Mist an die Kasten legen. Ist das Wetter sehr kalt, so ergibt sich aus der Natur der Sache, daß man das Beet warm halten, alle Oeffnungen desselben, wenn deren vorhanden seyn sollten, verstopfen, die Strohdecken über die Fenster, und oft über die Decken wieder Matten legen müsse. Dieß wird vorzüglich des Nachts nöthig seyn. Hingegen am Tage muß man die Fenster öffnen, und zwar nach Beschaffenheit des Zugs der Luft, bald an der, bald an jener Seite, denn die Dämpfe müssen nothwendig einen Ausgang finden, weil sie sonst allen Wachsthum der Pflanzen hindern würden. Aber, wie stark man bedecken muß? das hängt nicht allein davon ab, wie kalt die Luft ausserhalb des Beetes, sondern auch häufig davon, wie stark oder gering die Wärme innerhalb des Beetes ist. Bey sehr gutem Sonnenschein öffnet man die Fenster ein wenig mehr, als gewöhnlich, doch nicht alsdann, wenn dabey ein rauher Wind weht, welches doch aber um die Zeit

Digitized by Google

nicht mehr ſo häufig zu ſeyn pflegt, da man Miſtbeete wartet.

Begießen muß man die Gewächſe ſehr früh im Jahr nicht zu ſtark, (manche Gewächſe, als Melonen, haben es faſt gar nicht nöthig) und nicht zu oft, ſondern nur dann, wenn das Laub anfängt, gelb zu werden. Kommt weiter hin im Jahre ein ſanfter und warmer Regen, ſo nimmt man die Fenſter ab; bey ſtärker werdendem Sonnenſchein muß man dieſelben ſattſam öffnen, ſo wie man dieſelben bey zu befürchtenden Hagel und Schloßen ſorgfältig zudecken muß. Je weiter es in's Jahr kommt, je mehr die Sonnenwärme zunimmt, deſto mehr muß man allgemach ſeine Pflanzen im Miſtbeete an die freye Luft gewöhnen, und immer mehr und mehr Luft geben, bis man zuletzt, wenn keine Fröſte mehr zu befürchten ſind, und die Nächte hinlänglich warm werden, am Tage Alles öffnen kann, und des Nachts nur eine leichte Bedeckung, jedoch nach Beſchaffenheit der Gewächſe, zu geben nöthig hat. Was die Zeit anbetrifft, in welcher man Miſtbeete anlegen ſoll, ſo thut man nicht gut, allzufrüh im Jahre damit anzufangen, da der Erfolg immer ſehr mißlich iſt. — Es läßt ſich aber nicht gerade Ein für alle Male eine Zeit beſtimmen, da die Witterung ſo verſchieden iſt. Für gewöhnliche Jahre iſt es Zeit genug, mit dem Anfange März das Miſtbeet anzulegen.

Beſſer, in mannigfaltiger Hinſicht, als die von Pferdemiſt zubereiteten Miſtbeete, ſind diejenigen, welche von Gerberlohe gemacht werden. Sie haben hauptſächlich vor jenen den ſehr wichtigen Vorzug, daß die Wärme darin ſich mehr gleich bleibt, und weit länger, und oft mehrere Monate lang anhält. Man kann alſo hier nicht ſo leicht, wie bey jenen, in den Fall kommen, nachheizen zu müſſen. Man hat auch ſchon längſt den Nutzen der Gerberlohe bey Miſtbeeten eingeſehen, und daher den Pferdemiſt oft mit der-

Digitized by Google

selben vermischt. Man bereitet nämlich das Beet in allem Uebrigen genau eben so, und behandelt es auch, wie bey den Beeten, die aus Pferdemist angelegt sind, nur daß die Lohe hier Das thut, was dort der Pferdedünger thut — die Wärme geben.

Man sucht die Gerberlohe so frisch als möglich zu erhalten, denn um desto länger hält sie die Wärme. Ehe man dieselbe in die Beete bringt, muß sie einige Tage zusammen auf einem Haufen liegen, damit die Nässe herauskomme, welche hier eben sowohl nachtheilig und der Erwärmung hinderlich ist, als bey'm Pferdedünger. Ist sie sattsam abgetrocknet, so wird sie alsdann in die Grube gebracht, und mit der Schaufel ziemlich fest eingeschlagen. Eingetreten wird die Lohe nicht, weil dieß die Erhitzung ganz verhindern, oder doch sehr vermindern würde. Ist dieses geschehen, so werden die Kasten eingesetzt, und die Fenster darüber gelegt. So läßt man die Lohe, bis sie anfängt, sich zu erhitzen. Je nachdem dieselbe beschaffen ist, kann dieß in 14 Tagen, oder früher oder später, geschehen, ja, es kann kommen, daß wohl 20 Tage dazu erforderlich sind. Man könnte zwar über diese Lohe ebenfalls Erde schütten, aber es ist viel bequemer und vortheilhafter, die Pflanzen und Sämereyen in Töpfe zu bringen, die mit einer solchen Erde, wie sie vorher beschrieben ist, angefüllt sind. Diese Töpfe werden in die Lohbeete eingesteckt, und übrigens wird fast ganz so, wie bey den andern Beeten, verfahren. Ist die Lohe recht frisch eingebracht worden, so kann die Wärme sich darin oft über vier Monate erhalten. Jedermann sieht, wie beträchtlich dieser Vortheil ist. Indessen, wenn sich diese Wärme auch nicht hielte, so kann man leichter nachhelfen, wenn es fehlt; man darf nämlich unter die alte Lohe nur wieder neue mischen. Um die Lohe desto eher im Anfange in Wärme zu bringen, so pflegt man auch wohl die erste Lage unter derselben von Pferdemist zu ma-

Digitized by Google

den, so wie man hingegen den Mistbeeten einen großen Vortheil in Absicht der Wärme bringen kann, wenn man den Mist mit 10 bis 12 Zoll Lohe, oder auch, welches nämlich eben so gut ist, mit vielen Sägespänen belegen kann.

Liebhaber von der Ananas, denen es zu kostbar wäre, diese Blume in Glas- und Gewächshäusern zu erziehen, können sich dieselbe recht gut in solchen Lohbeeten, oder in den mit Lohe überlegten Mistbeeten verschaffen. Nur gehören mehrere Kasten dazu — der eine etwa von 2½ Fuß, und hinten einen Fuß tiefer für die jungen Pflanzen, der andere, für die tragbaren Pflanzen, muß 1 Fuß tiefer seyn; es ist sehr gut, wenn er ganz von Glaswerk ist. Solcher Beete mag man sich zwey anlegen, damit, wenn das eine die Wärme verliert, man seine Töpfe in das andere, und die Kasten darüber stellen kann. Um sich dieses zu erleichtern, kann man gleich zwey Beete neben einander stehen haben. In einem dieser tiefen Kasten legt man am Ende Septembers das Lohbeet an, bringt die Töpfe mit den Ananaspflanzen hinein, und stellt dieselben, wie in Glashäusern, nämlich so, daß die kleinsten vorn, und die größesten hinten hin kommen. Im Winter begießt man diese Pflanzen nur sparsam, und bedeckt sie, natürlich, des Nachts sehr sorgfältig. Wenn dieses Beet seine Wärme behalten soll, so muß es an der Rückseite eine Nachheitze von Mist erhalten; im Februar muß die Lohe stark aufgerührt werden, damit sich die Wärme erneure, und im April wird frische Lohe beygemischt und unter die alte wohl umgerührt, und überhaupt das Beet, so oft es nöthig ist, nachgeheitzt. — Man kann hier, wie man sieht, wohl allenfalls mit Einem Lohbeete ausreichen, aber von Mistbeeten, die mit Lohe überlegt sind, wird man durchaus mehrere nöthig haben, eins, um die Pflanzen im Dezember hinein, und noch zwey, um sie zur Reife zu bringen. Um dieß leichter

Digitized by Google

zu haben, macht man sich zwey Gruben neben einander, und fängt die andere an zuzubereiten, wenn man bemerkt, daß die erstere bald nicht mehr gehörige Wärme haben werde. Wenn man bey den Beeten — es sey Mist- oder Lohbeet — die Nachheitze nur nach und nach angelegt, und dieselbe mit Stroh oder Heu bedeckt, so wird man die Wärme gleichmäßiger und länger erhalten. Der Erfolg einer solchen Behandlung der Ananas ist freylich nicht immer gewiß.

Es gehört zwar eigentlich nicht weiter hieher, daß die Ananas durch die Krone vermehrt wird, oder durch die Nebenschößlinge der Pflanzen; es ist aber vielleicht nicht allen Denen bekannt, die auf die angegebene Weise Ananas zu ziehen versuchen wollen. Man muß die Schößlinge erst an der abgerissenen Stelle hart werden lassen, ehe man sie einsetzt, sonst faulen sie leicht. Nimmt man dieselben von alten Pflanzen, so muß man gleich Anfangs die Blätter so weit abnehmen, als der Schößling in die Erde soll, damit sie stark genug trocken werden. Sie wollen eine fette Erde, und müssen bey Sonnenschein Luft erhalten, und so oft sie trocken sind, begossen werden, aber nie so stark, daß das Wasser in den Töpfen stehen bleibe. Man kann sie mehrmals aus einem Topfe in den andern setzen, nur freylich dann nicht mehr, wenn die Frucht angesetzt hat. Diese darf nie weich werden auf dem Stiele, wird früh abgenommen, und die Krone erst kurz vor Tische abgelöst. Wenn man nach dem Abnehmen der Frucht die Pflanzen fleißig wartet, so bekommt man Nebenschößlinge genug, um neue tragbare Pflanzen daraus zu erziehen. Mühsam bleibt freylich der Bau dieser Frucht sehr, indessen findet sie ihre großen Liebhaber.

Digitized by Google

Die Pflanzung und Wartung jedes Küchengewächses insbesondere.

Erbsen und Bohnen.

1) Erbsen, dieses allgemein bekannte, und im Frühjahr, vorzüglich wegen des Mangels an anderm Gemüse, so beliebte Gewächs, fordert nur ein mäßig gutes Land. Allzufetter Boden gibt ihm zwar viele Blätter und geile Stängel, aber selten viele Schoten. Sie sind sogar mit magerm Lande zufrieden, welches schon mehrere Jahre mit andern Früchten bebaut worden ist. Nur mögen sie doch nicht gern ein allzubindendes, oder bloßes Sandland haben. Sie können auch mehrere Jahre auf Eine Stelle gelegt werden, zumal wenn das Land dazu ist riolt worden, und einige Zeit zuvor erst dem Einfluß der Luft ausgesetzt gewesen ist. — Man legt sie in Reihen, die man mit der Hacke zieht, ziemlich flach — 1 Zoll tief ist vollkommen hinlänglich. Wer jedoch von den Tauben und Sperlingen viele Plage hat, der thut allerdings wohl, wenn er sie in Löcher legt, die mit dem Pflanzstocke gemacht sind, so können diese Vögel sie nicht so leicht herausholen, und wenn sie dieselben bey'm Hervorkeimen abhackten, so werden sie sich doch desto leichter erholen, und wieder auf's Neue treiben können. Ein gutes Mittel, die Sperlinge von den Erbsen abzuhalten, wenn sie heranwachsen, ist folgendes. Man schlägt an jedem Ende, zu beyden Seiten der Reihe, und eben so in der Mitte des Beetes, einen Stock ein, und bindet hieran einen Bindfaden, dergleichen man querüber auch einige zieht. Oder man legt an jeder Seite der Reihe eine Bohnenstange, und über diese in der Quere wieder einige. Man hüte sich, zu viele Reihen Erbsen neben einander zu legen, denn die mittelsten würden aus Mangel an Luftzug, der dieser Art Buschgewächsen eben so, wie den Schminkebohnen, sehr nöthig ist, fast gar nichts tragen. Eben so unverständig

Digitized by Google

wäre es, die Reihen allzudicht zu machen, und die Erbsen zu eng neben einander zu legen. Jedes Gewächs will ja völligen Raum für seine Wurzeln, und völlig freye Luft und Sonne für seine Blätter und Zweige haben. Daher müssen auf ein Beet nie mehr als drey Reihen kommen, die einen guten Schuh oder eine halbe Elle weit von einander entfernt sind; legt man sie weiter, so ist es um so besser. Ueberhaupt, wie weitläuftiger man legt, desto mehr wird man Erbsen erhalten. Man lege aber auch vollkommenen Saamen. Der von Würmern angefressene geht zwar auf, wird aber, weil dem Keime gleichsam die erste Nahrung, die ihm die Natur gibt — die Muttermilch, fehlt, nie einen starken und gesunden Stängel treiben.

Anfangs hält man seine Erbsen von Unkraut rein, und behackt und behäufelt sie fleißig, bis zu der Zeit, wo sie gestiefelt werden sollen. Dazu ist es dann Zeit, wenn die jungen Stängel Häkchen treiben. Je fächerförmiger die Stiefeln, desto besser sind sie. In die Mitte gehören die meisten hin, an den Seiten können einige weniger seyn. Man muß sie etwas schief in die Erde stecken, damit sie oben fast dachförmig von beyden Seiten zusammenlaufen. Die in die Mitte kommen, können, wenn man es nicht ändern kann, allenfalls ein wenig niedriger seyn. Man sorge, daß sie gleich Anfangs tief genug in die Erde zu stehen kommen, damit sie dem Winde Widerstand leisten können.

Sobald im Frühjahr das Wetter gut und das Land so weit abgetrocknet ist, daß man die Erde behandeln kann, so dürfen sie dreist gelegt werden, und es ist ein seltner Fall, daß sie erfrieren sollten. Will man sie vorzüglich früher haben, so werden sie an einen Ort gelegt, der von einer Wand Schutz und Wärme von den an der Wand herabprallenden Sonnenstrahlen hat. Man kann sie auch, wenn man will, kurz vor dem völligen Winterfrost, aber auf keiner sehr nassen Stelle, im November oder Dezem-

Digitized by Google

ber, legen. Geht Alles gut, so erhält man sie einige Tage früher, als die im Januar oder Februar gelegten. Legt man sie aber vor dem Winter, und sie werden durch zu günstige Witterung zum Keimen gebracht, und es erfolgt alsdann der Frost, so sind auch alle verloren.

Wer sie gerne lange haben will, der muß verschiedene Beete zu verschiedenen Zeiten legen. Die erste Aussaat kann aus einigen Beeten Früh- und einigen Beeten Späterbsen bestehen. — Mit den letztern kann man alle 14 Tage ein neues Beet belegen, so wird man sie zu allen Zeiten haben. Freylich dürfen Früh- und Späterbsen nicht zusammenstehen, wenn man von jeder Sorte den Saamen wieder ächt haben will.

Daß man verschiedene Arten Erbsen hat, ist bekannt. Sie lassen sich aber wegen der Namenverwirrungen kaum angeben. Im Ganzen genommen, lasse man sich nicht auf viele Arten ein, wenn man einmal Sorten hat, mit welchen man zufrieden ist. Man hat Zwergerbsen und Zwergzuckererbsen — Frühe, unter welchen vorzüglich die Gutenberger, von einem Orte von Halle, wo sie häufig gebaut wird — und die englische Früherbse bekannt ist. — Zuckererbsen, unter welchen viele schlechte Arten sich befinden. — Die Klunker- oder Fontanellerbse wächst nur drey Fuß hoch, und braucht nur kleine Stiefeln; sie ist sehr angenehm im Geschmack. Die Büschelerbse (Kronen-, Traubenerbse) setzt ihre Früchte oben an der Spitze in lauter Büscheln an. — Der Unterschied zwischen Zuckererbsen und Zuckerschoten, den Manche machen wollen, ist mehr eingebildet. — Die früheste Sorte unter allen ist die Zwergfrüherbse. Wer gar keine Früherbsen hätte und nicht sicher erhalten könnte, der zieht sie sich dadurch selbst, daß er die sehr früh blühenden Stängel unter den Späterbsen sich auszeichnet, und bloß zum Saamen bestimmt. Wenn die Schoten der Erbsen gelb gewor-

Digitized by Google

den sind, pflückt man sie ab, legt sie an einem luftigen Orte zum Nachreifen und Trocknen hin, und dörrt sie im Winter aus. Die Beete, auf welchen man Früherbsen gehabt hat, können gleich, nachdem die Erbsen herunter sind, noch mit Braunkohl bepflanzt werden. Man gräbt sie um, und wenn sie sehr mager sind, so werden sie auch mit verrottetem Dünger befahren.

2) Spargelerbsen oder Flügelerbsen — haben nicht viel mehr als den Namen mit den vorigen gemein. Sie verlangen indessen ein Land, wie die vorigen Erbsen, können aber einen halben Schuh von einander gepflanzt werden. Man legt den Saamen im März oder April. Wenn sie mit kleinen Reisern gestiefelt werden, so ist's desto besser; sie werden oft mehrere Schuh lang. Ihre Blüthen haben Aehnlichkeit mit den Blüthen der Erbsen. Verschiedene haben sie aus ihren Gärten als Gemüse verbannt und nur als Blume behalten, weil sie, wie bey Erbsen, so auch bey diesen, den Saamen und nicht die Schote der Frucht brauchen zu müssen glaubten, welche doch eigentlich allein und, so lange sie noch jung ist, zu Salat und anderen Speisen angewandt wird.

3) Bohnen. Große Gartenbohnen, römische Bohnen, Saubohnen, Bufbohnen. Sie verlangen ohngefähr ein Land, wie die Erbsen. Man kann sie in einen Schuh von einander entfernten Reihen, und einige Zoll tief legen. Man kann sie ½ Fuß von einander legen. Wer indessen seine Bohnen 1 ½ Fuß in der Breite von einander legen, und in der Länge ihnen eben so viel, oder doch 1 Fuß Entfernung geben will, wird sie desto schmackhafter finden, und sehen, daß sie reichlich tragen; und wer diese Bohnen gern ißt, kann ein solches weitläufig bestanztes Feld fast eben so gut benutzen, als zwey zu verschiedenen Zeiten gemachte Pflanzungen, da die Stiele alsdann weit länger blühen. Um der Blattläuse willen bricht man jedem Stiel, sobald sich die

Blüthen anfangen zu öffnen, oben das Herz aus, welches bey mehrern Gewächsen ein ziemlich bewährtes Mittel gegen dieses Insekt ist. — Man kann dazwischen, wenn man sie weitläuftig genug gepflanzt hat, und das Land für ein solches Gewächs noch Güte genug besitzt, gelbe Rüben oder Karotten säen. In diesem Falle muß freylich das Beet nicht durch hacken, wie sonst hätte geschehen können, sondern durch jäten rein gehalten werden. — Diese Bohnen werden um eben die Zeit wie die Erbsen gelegt, nur, daß es scheint, als ob es mit einer Pflanzung vor dem Winter sehr selten glücken würde. Uebrigens ist dieses Gewächs nicht für Jedermanns Gaumen.— Die letzte Pflanzung davon, wenn man mehrere machen will, kann im May gemacht werden. Vom Junius an gelegt, wird selten etwas aus ihnen. — Besser als diese gemeinen Bohnen, sind einige der hieher gehörigen Arten: die Mazaganbohne, die in England vorzüglich geschätzt und dort schon im May eßbar wird; die Windsorbohne, die in jeder Schote nur zwey, aber sehr große Bohnen bringt; die purpurrothe Bohne, die purpurrothe wohlriechende Blüthen hat, weshalb sie vorzüglich zur Zierde in den Gärten gepflanzt wird; ausser diesen hat man noch die breite spanische Bohne, die Tockerbohne und die Sandwichbohne. Alle diese Arten müssen etwas weiter, als die gewöhnlichen, gepflanzt werden.— Felder, die mit solchen Bohnen bestellt worden sind, kann man, wenigstens die früher bestellten, hernach, wie die frühen Erbsenfelder, mit Kohl oder andern Gewächsen besetzen. — Diese Art Bohnen sowohl, als die nachfolgenden, und überhaupt der bey weitem größere Theil der Gartengewächse, fordern luftige und sonnige Stellen.

4) Die Vitsbohnen, oder Schminkebohnen, Phaseolen, haben fast, in Absicht auf den Boden, mit den großen Gartenbohnen und Erbsen einerley Eigenschaft — ein mittelmäßig gutes Land ist hinlänglich für sie, wenn es

Digitized by Google

nur locker ist. Das Land muß im Herbste zuvor mit kurzem vermoderten Miste gedüngt worden seyn. Menschendünger bringt sie zu einer ausserordentlichen Güte und Fruchtbarkeit; er wird im Winter auf das gegrabene Land gebracht, im Frühjahre übergestreut und untergegraben. In einem zu fetten Boden treiben sie viel Laub, aber sehr wenige Früchte. So vertragen sie auch wohl ein wenig, jedoch nicht zuviel Schatten; vorzüglich müssen sie dann hinlängliche Sonne haben, wenn man guten Saamen von ihnen ziehen will. Man legt diese Arten Bohnen etwa einen Zoll tief in Reihen, die einen guten Fuß, bis 1 ½ Fuß von einander entfernt sind. Die Bohnen in den Reihen werden etwa ½ Fuß von einander gelegt. Man hält sie, sobald sie aufgegangen sind, durch die Hacke rein vom Unkraut. Die Zeit, dieselben zu legen, ist dann, wenn man keine Nachtfröste mehr zu besorgen hat, also etwa vom Anfange des Mays an. Hat man Saamen genug, so kann man es schon im Anfang, besser noch in der Mitte, Aprils wagen, und dann ein freyes und luftiges, aber der Morgensonne nicht zu sehr ausgesetztes, Land dazu wählen. Man muß es sich aber gefallen lassen, wenn man Jahre hinter einander umsonst sich bemüht hat. Es ist aber auch sehr angenehm, diese beliebte Speise dann über eine Woche früher zu erhalten. Da sie nicht gern allzuviel Nässe leiden, so darf man sie nicht einmal allzuoft begießen, wenn sie nicht schon im Saamen untergehen und verfaulen sollen, ehe sie noch hervorgekeimt sind.

Man hat bekanntlich zwey Hauptarten von ihnen, nämlich die Laufbohnen, windende, Stangenbohnen, und die Zwerg-, Krup-, Busch-, oder Kriechbohnen. Jede Art hat wieder ihre Abarten. Unter den ersten sind die türkische oder Feuerbohne, mit rothen Blüthen, welche am längsten in den Herbst hinein dauert; die noch weit edlere Schwert- oder Säbelbohne, welche oft über ½ Fuß lang wird, und sich am beßten zum Einmachen

schickt, die gemeine Vitsbohne mit kürzern und rundern Hülsen, die Zuckerbohne, welche sehr vielen Saamen liefert, die Prinzessinbohne, mit kleinen Hülsen, die kleine Salatbohne, die Kirsch- oder Dukatenbohne, mit beynahe runden gescheckten Saamen, die bekanntesten. Unter den Zwergbohnen hat man eine große Menge Spielarten — die französische Zwergbohne und die weiße englische, sind die frühesten Sorten. Die meisten von dieser Art sind überhaupt sehr leicht verblüht, und daher nicht zur Dauer. Doch sind einige Arten davon auszunehmen, worunter die ganz kleine weiße Spargelbohne von vorzüglich gutem Geschmack, und eine englische (eine ganz weiße, mit einem einzigen braunen Flecke im Ausschnitt) die sehr ergiebig ist, und so langsam wächst, daß es oft schwer hält, Saamen von ihr zu erhalten. Auch hat man eine sogenannte Schwertzwergbohne, gleichfalls sehr volltragend und in jeder Art sehr schätzbar. Demjenigen, der einmal einige gute Sorten hat, ist sehr zu rathen, daß er sich nicht auf viele andere einlasse, und Saamen davon zu behalten suche. — Alle Stiefel jeder Laufbohne müssen sattsam lange Stangen haben, an welchen sie sich über 14 Fuß in die Höhe winden. Sie haben die Eigenheit, daß sie sich allzeit von der Rechten zur Linken um die Stange winden, und sich durch alle Mühe und Kunst nicht davon abbringen lassen. Man kann vier Bohnen auf einen Raum von 1½ Quadratfuß legen, und in die Mitte dieses Raumes die Stange einstecken — freylich so fest als möglich, wenn nicht ein starker Wind mit einem Male die ganze Pflanzung zerstören soll. Die Stangen setzt man von beyden Seiten so, daß die beyden Reihen nach oben zu schräg an einander liegen, wo man sie dann an Querstangen befestigt, damit sie dem Winde besser widerstehen.

Man läßt diejenigen Bohnenbeete, von denen man reife Saamen erhalten will, soviel als möglich unberührt, wo-

Digitized by Google

durch man um so gewisser reifen und vollkommenen Saamen erhält; die untersten, als zuerst blühenden, sind die beßten und vollkommensten. Im Herbste, wenn sie gelb und recht trocken sind, werden sie abgenommen, bis zum Winter in ihren Hülsen liegen gelassen, dann herausgenommen, und an einem trockenen Ort aufbewahrt. In der Regel erfordern die Zwergbohnen, zumal je buschigter und tragbarer sie sind, einen größern Raum.

Kohlgewächse.

Weißes Kraut, weißer Kopfkohl, Kappeskraut, wovon es sehr viele Abänderungen und Spielarten gibt, die aber nicht wesentlich sind; darunter ist:

1) Der rothe Kopfkohl (Blaukraut). Er ist dem weißen gleich, nur ist er mehr oder weniger roth gefärbt, und bald blutroth, bald hochroth, bald violet. Er hat etwas dichtere Blätter, und macht meist nur kleine feste Köpfe, die als Gemüse gebraucht werden, und zu Salaten wegen ihrer angenehm in's Auge fallenden Farbe.

2) Zuckerhutkohl, Spitzkohl, Schwabenkraut. Er wird frühe, und bekommt feste, länglichte, zugespitzte Häupter, wenn er aber lange steht, so fangen die äußern Blätter an zu faulen.

3) Früher Weißkohl, früher Erfurter-Kohl. Er bekommt kleine, runde, doch etwas spitz zugehende Köpfe, und schließt sich bald und sehr fest, so daß sie schon im Julius brauchbar werden. Wenn sie aber auch nicht bald verspeiset werden, so bersten sie.

4) Platter niedriger Kohl. Dieser ist zum gewöhnlichen Gebrauche der beßte. Er wird erst nach Michaelis brauchbar, und erhält sich lange gut.

5) Großer Braunschweiger oder Straßburger-Weißkohl. Er wird zwar sehr groß, hat aber starke Rip-

pen und wird selten recht fest. Auch erfordert er einen sehr guten, jedoch besonders strengen Boden.

Der Unterschied von Sommer- und Winterkohl kommt blos auf die Zeit an, worin der Saamen gesäet und die Pflanzen ausgesetzt werden. Säet man den Saamen im Julius oder August, so versetzt man die Pflanzen im Herbst oder im Frühjahr, und bleiben diese also über Winter im Garten, so heißt solches Winterkohl. Wird aber der Saamen, wie gewöhnlich, im März oder April gesäet, und die Pflanzen im May oder Junius ausgesetzt, so heißt es Sommerkohl.

Alle Weißkohlarten erfordern ein gutes und fettes Erdreich, das dabey locker und mild seyn muß. Auch wachsen die Kohlpflanzen in einem vor dem Winter gedüngten und gegrabenen Lande viel geschwinder, und haben auch in der Folge einen bessern Trieb, weil es die Feuchtigkeit besser erhält. — Wie ferner die Pflanzen auf ihren Saamenbeeten den nöthigen Raum verlangen, damit sie stämmig und staudig werden, um so viel nöthiger ist es, daß die verschiedenen Kohlarten bey dem Verpflanzen selbst hinreichenden Raum bekommen, und 2 Fuß Entfernung, sowohl von einander in den Reihen, als der Reihen unter sich selbst haben. — Vom Behacken und Behäufeln haben wir oben schon geredet. Was nun aber das gewöhnliche Abblatten der untersten Blätter für das Vieh, sobald sich die Pflanzen zu schließen anfangen, betrifft, so wird damit häufig denselben viel Nachtheil zugefügt, wenn man ihnen die zur Ernährung der Pflanzen nöthigen Blätter entzieht, und es müssen deßwegen die Köpfe klein bleiben und leicht zu faulen anfangen. Nur diejenigen Blätter können weggenommen werden, die anfangen gelb zu werden, ehe sie von selbst abfallen.

Will man Winterweißkohl ziehen, um ihn früh im Sommer zu haben, so wird der Saamen von gewöhnlichem Weißkohl gegen Ende Julis oder Anfang Augusts in ein

Digitized by Google

mehr mageres, als fettes Land, etwa in ein abgeräumtes Früherbsenbeet, das zwar von Neuem gegraben, aber nicht gedüngt wird, gesäet. Die Pflanzen halten den Winterfrost besser aus, als wenn sie in einem fetten Boden stark getrieben werden. Die Pflanzen werden sodann nach Michaelis, so bald sie stark genug sind, ausgesetzt. Ihr Land muß zuvor mit kurzem Mist, das ist, mit gut verwesenem Mist, wohl gedüngt, tief umgegraben, und sogleich festgetreten worden seyn. Denn dieses verhindert, daß die Pflanzen im Frühjahr nicht so leicht vom Froste ausgezogen werden, welches das Schlimmste ist. Nach dem Festtreten kann das Beet wieder ganz flach aufgerecht und eben gemacht werden. — Das Aussetzen der Pflanzen geschieht eben so, wie bey dem Sommerkohl, und in eben der Entfernung, nur daß sie jetzt tief und bis an die Herzblätter in die Erde zu stehen kommen, als welches die Pflanzen vor dem Froste sehr schützt. — Den Winter hindurch bleiben sie ruhig stehen; nur sieht man bey Thauwetter nach, ob nicht der Frost dennoch einige Pflanzen ausgezogen habe, die man alsdann sogleich wieder einpflanzt und festdrückt. Wenn freylich viele Fröste ohne Schnee, und im Nachwinter viele Nässe mit häufigen Nachtfrösten abwechseln, so gehen viele Pflanzen verloren, und es ist sodann gut, wenn man Pflanzen vorräthig hat, und die überflüssigen in eine schattige Ecke im Garten zusammengesetzt hat, damit man nachpflanzen könne. Wenn im Frühjahr wärmere Witterung eintritt, und die Pflanzen zu wachsen anfangen, so lockert man den Boden zwischen den Pflanzen auf, und häufelt sie nachher in den Reihen so lange an, als die zunehmende Größe der Pflanzen erfordert. Sie werden schnell wachsen, und oft schon im May anfangen, sich zu schließen, und im Junius zu verspeisen seyn.

Die Kohlarten sind einer gewissen Krankheit unterworfen, welche ihren Wachsthum stört und sie verkrüppelt

macht. Das sind die Köpfe und Knorren, die sie bisweilen an den Strünken bekommen, und die von einem Insekt, einer Art kleinen Wespe, herrühren, die einen Legestachel hat, vermittelst welchen sie in den Strunk einsticht, und zugleich ihre Eyerchen hineinlegt, woraus Würmchen oder Maden entstehen, die sich tiefer in den Strunk hineinfressen, und vom Safte der Pflanzen sich nähren. Dadurch entsteht eine Unordnung im Umlauf der Säfte, welche sich großen Theils auf diese innere Verletzung hinzieht, da die Natur sie zu vertheilen sucht. Es entsteht daher an diesen Stellen ein Wulst und Knorren. Alle bisher gerühmten Mittel wollen nichts sagen, sondern das beßte und sicherste ist, daß man gesunde und starke Pflanzen erziehe, und das möglich geschwindeste An- und Fortwachsen derselben zu befördern suche, da alle Insekten ihre Eyer nur hauptsächlich an schwächliche Pflanzen legen. Ferner äußert sich dieses Uebel gerne, wo man mit dem Lande nicht abwechselt, sondern seine Kohlpflanzen immer auf ein und dasselbe Feld bringt. Auch trägt Vieles dazu bey, wenn mit frischem strohigten Mist gedüngt wird. Endlich wird das etwas tiefe Setzen und starke Anhäufeln der Erde viel Schutz wider dieses Uebel gewähren.

Werden die Kohlköpfe ausgestochen und eingesammelt, so muß man zuerst seine nöthige Anzahl zum Saamenziehen, und zwar die allervollkommensten und schönsten aussuchen, und sie überwintern. — Die Einsammlung geschieht gewöhnlich Ende Oktobers bis gegen Martini. Ein ziemlich scharfer Nachtfrost ist dem Kraut nicht nachtheilig; nur vor dem starken Gefrieren muß man es in Sicherheit bringen.

Der weiße Wirsing und der grüne Wirsing, welche beyde auch Wälschkraut (Savoyerkohl) heißen, wollen fast auf eben die Weise behandelt und erzogen seyn, wie das Weißkraut. Der Saamen dazu wird ebenfalls

Digitized by Google

schon im Februar oder März, (im Nothfall auch, wenn es Winterkohl werden soll, kurz vor dem Winter, wobey man aber freylich sehr unsicher geht) oder so bald die Erde trocken ist, gesäet, und im May und Junius wird er verpflanzt. Von dem grünen Wirsing wird man vortreffliche Köpfe erhalten, wenn man im September seine Blätter ordentlich zusammenlegt, und ihn, jedoch ziemlich locker, mit Bast umbindet. Wenn man wegen des Winters gewiß seyn könnte, so könnte er den ganzen Winter über im Garten stehen bleiben, und brauchte nicht eher, als man ihn in die Küche nöthig hätte, abgeschnitten zu werden, wo dann die Köpfe vorher erst in sehr kaltes Wasser müßten geworfen werden, damit sich der Frost herauszöge. Da der Wirsing kleinere Köpfe macht, als der Weißkohl, so bedarf er auch nicht ganz denselben Raum.

Blumenkohl, Käsekohl, Carviol. Ist eigentlich ein Saamengewächs, das sogleich, als sich die Pflanze ausgebildet hat, wieder in Saamen schießt, und aus dem Herz eine große Menge Blumenknöpfe zu gleicher Zeit hervortreibt, die, ehe sie sich entfalten und in Blüthenstängel aufschießen, einen dicht gedrängten, oft sehr großen Kopf bilden, der oben flach gewölbt, und wie ein frischer Käse milchweiß ist. Dieser Blüthenkopf, der also aus einer unendlichen Menge Blumenknospen besteht, und Käse genannt wird, gibt eine sehr zarte und schmackhafte Speise.

Man hat verschiedene Arten, oder vielmehr Abänderungen von Blumenkohl, wovon aber nur der frühe cyprische und der spätere englische in Betracht kommen. Ersterer wird etwas früher brauchbar; der englische aber hat den großen Vorzug, daß er dickere und größere Käse bildet, und sich länger brauchbar erhält, da er nicht so leicht durchschießt, und in die Höhe geht.

Man hat auch geglaubt, man könne den Blumenkohl nur in Mistbeeten und durch die Kunstgärtnerey erziehen;

Digitized by Google

allein er geräth eben so gut im freyen Lande, und kommt sein Bau viel mit dem des Weißkrautes überein. Er will aber vorzüglich ein recht sonniges Land und eine freye offene Lage und Luftzug, vorzüglich aber einen frischen Boden haben; deßwegen geräth er in einem lehmigen oder thonigen Boden meistens wohl, weil er die Feuchtigkeit besser anhält. Er muß aber freylich auch fett seyn.

Um seinen Tisch den ganzen Sommer hindurch bis in den späten Herbst mit Blumenkohl zu versorgen, darf man nur den Saamen davon zu verschiedenen Zeiten im Frühjahr aussäen. Die erste Aussaat kann man so zeitig machen, als es die Witterung und der offene Boden zuläßt. Dabey thun nun die oben beschriebenen kalten Mistbeete sehr gute Dienste, worauf die Pflänzchen vor den Nachtfrösten bequem können gesichert werden. Die zweyte Aussaat kann vier Wochen nachher geschehen; und die dritte in der Mitte des May. Bey jeder muß man besonders darauf sehen, daß die Pflanzen nicht zu dicht bey einander stehen, und jede von der andern etliche Zoll entfernt sey. Denn je kürzer und stämmiger die Pflanzen sind, desto bessere Rechnung kann man darauf machen.

Sind sie richtig verpflanzt und gut angegossen, so werden sie übrigens mit Auflockern des Bodens, Reinigen vom Unkraut und Behäufeln eben so, wie das Weißkraut, behandelt. Da sie sich aber nicht so ausbreiten, und ihre spitzigeren Blätter mehr in die Höhe richten, so brauchen die Pflanzen nur 1½ Fuß weit von einander zu stehen.

Die Blumenkohlpflanzen wachsen schnell, und fangen bald nach Johanni, was die frühere Aussaat betrifft, an, tief im Herzen die Blume zu zeigen. Bey welchen man nun solches gewahr wird, da kann man die sämmtlichen Blätter über der Blume locker zusammenbinden, damit sie nicht voreilig in Saamenstängel treiben, noch die Sonne die Blumen gelb und unansehnlich machen könne.

Digitized by Google

Solches Zusammenbinden muß aber bey trockener Witterung geschehen. — Vermuthet man nun, daß sie ihre Größe erreicht haben, so muß man sie aufbinden, und nachsehen, ob nicht der äußere Rand röthlich werde, und sich zu zertheilen anfange und aufzuschießen drohe, in welchem Fall man sie zum Gebrauche ausschneiden, oder wenn man sie noch etwas aufbewahren will, die ganze Staude an einem kühlen Orte verkehrt aufhängen muß, da sich dann die Blumen frisch erhalten. Für den Winter kann man von den Pflanzen, welche ihre Blumenköpfe spät getrieben haben, so viele, als man aufbewahren kann, in einem Keller mit den Wurzeln in Erde einschlagen, wo sie sich sehr lange halten.

Gewöhnlich bekommen die Pflanzen von der spätern Aussaat die größten Blumen, weil die Sonne sie nicht mehr so frühzeitig treiben kann. Findet sich aber starker Frost ein, so werden sie aufgenommen, und in einer frostfreyen Kammer verkehrt aufgehängt, da sie sich einige Monate zum Gebrauch frisch erhalten. Aber diejenigen Pflanzen, die noch einen kleinen Käse haben, kann man in den Keller in Sand oder Erde, nicht allzunahe beysammen, einpflanzen, und feucht halten, da sie noch fortwachsen und ihre Blumen vergrößern werden.

Um aber dieses niedliche Gemüse recht früh im Jahr zu haben, kann man auch den Blumenkohl zu Winterpflanzen machen, wie die Winter-Weißkohlpflanzen. Denn obgleich der Blumenkohl sehr empfindlich gegen den Frost zu seyn scheint, so kann man doch die Pflanzen im freyen Lande durch den Winter bringen, wenn derselbe anders nicht gar zu strenge, oder für die Gartenpflanzen nicht besonders nachtheilig ist. Man muß nur eines Theils die Winterblumenkohlpflanzen hart erziehen, nämlich nicht in einem fetten, frisch gedüngten Lande, wie oben schon bey dem Winterweißkohl und Wirsing gemeldet worden, sonst erhalten die Pflanzen nicht die nöthige Festigkeit, der Kälte zu

Digitized by Google

widerstehen. Auch wenn sie in der Mitte des October ausgepflanzt werden, so darf das Beet — zwar nicht mager und schlecht — aber doch nicht frisch gedüngt seyn, damit die Pflanzen vor dem Winter nicht zu rasch in die Höhe getrieben werden. Sodann muß zwar das Beet offen gegen die Sonne liegen, aber gegen die Nord- und Ostwinde geschützt seyn, oder durch Rohrwände u. dgl. gesichert werden. Auch ist es gut, wenn man statt Einer Pflanze drey derselben in einem Dreyeck, etliche Zoll von einander, einsetzt, damit doch etwa Eine Pflanze den Winter über stehe.

Nur von solchen überwinterten Winterblumenkohlstauden kann man tüchtigen Saamen erwarten, und zwar geben diejenigen, die im May und Junius Blumen ansetzen, im Julius und August den beßten Saamen. In den Pflanzen vom ersten Sommer ist solcher zu kurz, reifen Saamen davon erhalten zu können, und wird derselbe im Herbste nicht reif. — Von den Winterblumenkohlstauden aber werden diejenigen zum Saamen ausgesucht, welche die größeste, weißeste und rundeste Blume haben, und kann eine solche vollkommene Staude auf 6 Loth Saamen bringen. Ueber dieser Blume läßt man die Blätter zusammengebunden, bis sich auf ihrer Oberfläche die Blumenknospen deutlich zeigen. Und da solche eine große Menge Stängel treiben, so müssen auch mehrere Stäbe beygesteckt werden, um solche gegen die Winde ꝛc. anzubinden, und mit Bindfaden zu umwickeln.

Wegen der Zartheit des Blumenkohls haben sowohl die ersten Pflanzen desselben, als auch seine Saamenstängel und Blüthen an den Erdflöhen gefährliche Feinde; man muß daher wachsam auf sie seyn, und die Pflanzen und Saamenstauden etliche Mal sanft übersprengen. Auch die Blattläuse finden sich gerne, sowohl an den Saamenstängeln, als auch bisweilen an den Käsen ein. Bey jenen zeigen sie sich zuerst an den Spitzen der Stängel; und da

Digitized by Google

sie sich unglaublich schnell und stark vermehren, so muß man sogleich die erste Brut zu vertilgen suchen. Nisten sie sich im Käse ein, so ist er nicht mehr zu genießen.

Der Broccoli, oder Spargelkohl, der in vielen Gegenden sehr selten ist, gibt auch ein vortreffliches Gericht, und hat meistens Wartung und Pflege mit dem Blumenkohl gemein. Der Saame wird im Junius in ein etwas feuchtes Land gesäet, und die Pflanzen werden an ihren Standort gebracht, so bald sie acht Blätter haben. Sie wollen immer feucht stehen, und vertragen daher das öftere Begießen sehr gern. Wenn sie zu schnell aufschießen, so hindert man ihren Wachsthum dadurch, daß man den Strunk unter den Blättern mit einem Messer durchsticht. Die kleinen Köpfe, welche sich im Dezember zeigen, bleiben bis zum März eßbar. Hat man die Köpfe abgeschnitten, so treiben sie einige Wochen nachher viele Nebenschossen, welche sehr zart sind, und einen dem Spargel ähnlichen Geschmack haben. Der weiße Broccoli heißt der neapolitanische; der blaue aber der römische; auch gibt es einen braunen oder schwarzen, welcher die Kälte am beßten erträgt, aber nicht so süß und dauerhaft ist, als der römische. Der Saame kommt bey uns nicht zur Reife.

Kohlrabi oder Kohlrüben über der Erde. Davon hat man eine bläulichte und eine grüne, oder weiße Abänderung, die aber von keinem weitern Unterschied sind. Sie geben ein gewöhnliches, nützliches und lange dauerndes Gemüse, und werden eben so, wie die übrigen Kohlarten, behandelt, werden behackt und behäufelt. Die Pflanzen können anderthalb Fuß von einander gesetzt werden. Man kann sie auch überwintern, wenn man sie im August säet, und um Michaelis verpflanzt. Man kann im Junius eßbare Köpfe davon haben. Außerdem aber sind die um die gewöhnliche Zeit ausgepflanzten Kohlrabi den ganzen Winter hindurch, bis in das Frühjahr, brauchbar. Man darf sie

aber nicht im Garten stehen lassen, da sie erfrieren würden, sondern man blattet sie ab bis auf die Herzblätter, schneidet die rauhe Wurzel weg, und pflanzt sie entweder in den Keller in Sand, oder schlägt sie mit dem Braunkohl in dem Garten ein, so daß sie gegen den starken Winterfrost mit Erbsenstroh, oder besser, mit ein Fuß hoch Baumlaub können bedeckt werden.

Zur Saamenerziehung wählt man unter den durchgewinterten Kugeln, denen man die Wurzeln gelassen, die rundesten und glattesten von mittlerer Größe aus, und pflanzt sie 3 Fuß weit von einander, bis auf zwey Drittheil ihrer Kugeln, in die Erde.

Bodenkohlrabi, untererdige Kohlrabi, Erddorschen. Sie sind ein angenehmes Gemüse bis tief in das Frühjahr, ja bis gegen Johanni; und wenn man sie im Garten nahe bey einander eingräbt, daß das Kraut hervorsteht, so kann man sehr früh im Frühjahre sie blatten und recht wohlschmeckende grüne Gemüse davon bereiten, welche den Spinat übertreffen. Sie erfordern ein gutes Land, und wenn man sie vorzüglich zum Verspeisen ziehen will, so muß man sie mit Erde behäufeln, daß sie nicht über die Erde hervor wachsen, weil sie sonst oben holzig und unschmackhaft werden. Gegen den November werden sie ausgehoben, und entweder in dem Keller im Sande aufbewahrt, nachdem man ihnen die Krone abgeschnitten, oder im Freyen in die Erde eingeschlagen, wo sie nicht leicht vom Froste leiden. In diesem Falle läßt man ihnen etwas von den Herzblättern stehen.

Spanische Kohlrübe, Gelbe Erddorsche, Bodenkohlrabi. Dieses vortreffliche und nützliche Gewächs ist noch nicht so bekannt, als dasselbe es verdient. Sie ist eine Art von der weißen Bodenkohlrabi, wird, wie diese, sehr groß, und hat übrigens, wie sie, Kraut und Blätter. Ihr Fleisch ist sehr zart und von angenehmem

Geschmack. Es wird nie pelzig, und kocht sich im tiefen Frühjahr noch so zart und schmackhaft, als im Herbst zuvor, wenn sie den Winter über, wie gewöhnlich, im Keller aufbewahrt wird.

Der Saame wird im April in ein mittelmäßig gedüngtes Land gesäet, und wie andere Kohlpflanzen übrigens gewartet. Mit Aussetzung der Pflanzen, zumal wenn sie auf Aecker kommen sollen, muß man nicht zu sehr eilen, sondern abwarten, bis die Wurzeln die Stärke einer Schreibfeder haben, so schießt sodann auch keine in die Höhe. Auch muß man bey dem wirklichen Verpflanzen die Wurzeln verstutzen, damit sie mehr in die Dicke und Rundung wachsen, als in die Länge. Man setzt sie anderthalb Fuß von einander. Sehr zuträglich ist auch dieser Kohlart, wenn das Land vor dem Winter dazu gedüngt worden. In frisch gedüngtem Felde bekommen die Wurzeln leicht Nebenzacken. — Zum Saamenziehen werden die größesten und rundesten ausgewählt.

Braunkohl, grüner Kohl, mit allen seinen mancherley höhern und niedrigern, bräunlichen, grünlichen oder bläulichen Spielarten, hat eben dieselbe Pflege und Wartung, wie die vorhergehenden Kohlarten. Er nimmt sehr gern mit einem guten Lande vorlieb, auch wenn es erst frisch gedüngt wäre; behilft sich aber auch mit mäßig gutem Lande, welches er dennoch nicht sehr auszehrt. Man kann ihn unter Bäumen pflanzen, und überall hin, wo es schattig ist, und andere Gewächse nicht gut gedeihen. Man kann ihn daher auf ledig gewordene und schon mehrmals benutzte Felder bringen, als auf Erbsenfelder ꝛc., und wenn sie nicht gar zu schlecht sind, so geräth er meistens gut. Wenn man den braunen Kohl um die Mitte des Mays säet, und im August oder Julius verpflanzt, und für die gemeinen Arten desselben einen starken Fuß in's Gevierte gibt, so ist's hinlänglich. Man kann ihn auch wohl etwas

später säen, wenn man ein gutes, sonniges Land dazu nimmt. Er wird tief gepflanzt, behackt, behäufelt, wie die andern Kohlsorten. Es ist bey diesem Kohl eben so wenig, wie bey den andern Kohlsorten, ein Unterschied zwischen Winter- und Sommerbraunkohl, sondern es beruht Alles lediglich auf die Zeit der Aussaat, wie sich Jeder gleich durch den Versuch überzeugen kann. Wenn man den Saamen gegen Ende Augusts säet, und im Anfange des Novembers die Pflanzen versetzt, so entsteht der Winterbraunkohl. Versetzt man aber diese Pflanzen erst im Frühjahr, so haben sie das Eigene, daß sie weit langsamer in Saamen gehen, nach Johanni mehrere Ellen-hohe Strünke treiben, deren Blätter vorzüglich groß sind, und, da sie zumal bis zum Dezember abgeblattet werden können, ein sehr gutes Futter für's Vieh geben. Erst im dritten Jahre geht dieser Kohl in Saamen. Er ist aber keine besondere Art von Braunkohl, wie man hieraus sieht. Um den Saamen von diesem Kohl zu erhalten, darf man nur im Frühjahr die oben bis auf eine Hand hoch abgeschnittenen Strünke etwas dicht zusammensetzen. Sie treiben sehr viel Saamensprossen. Dieses Gewächs leidet oft im Herbst von Raupen; die Mittel dagegen sind schon oben vorgeschlagen. Da dieser Kohl sich so gern im Winter hält, so könnte man ihn zwar auf seinem Fleck stehen lassen; indessen kann ihn die abwechselnde Frühlingswitterung desto eher tödten, so, daß man oft nicht einmal Sprossen kriegt. Man pflegt ihn daher von seinem Standort am Ende des Novembers abzunehmen; früher nicht gern, weil sonst noch oftmals die Blätter welk und gelb werden und abfallen. Man schlägt ihn alsdann auf einem andern Beete ein, das nicht viel vor Mittag im Frühjahr die Sonne hat. Dieß geschieht bekanntlich so, daß man ordentlich kleine Graben macht, die nach Beschaffenheit der Höhe des Kohls flacher oder tiefer seyn müssen, einen Strunk nach dem andern hinein

Digitized by Google

thut, und dann die Erde darüber wirft, so daß der Kohl mit seinem Herz nicht über 1 Fuß aus der Erde steht. Man legt ihn meistens schräg ein, damit er desto eher vom Schnee bedeckt werden könne, und die Winde über denselben hingehen. Die Gräben werden 1 Fuß weit von einander gemacht; und wenn man sehr viel einzuschlagen hat, so thut man gut, Gänge dazwischen zu lassen, um überall bequem hin zu können. Im schlimmsten Fall wird man von also eingeschlagenem Kohle doch wenigstens Sprossen und Strünke zum Saamen haben; wenn hingegen aller andere in einem strengen Winter erfroren ist. Kann man seinen Braunkohl auf seinem Winterort Schutz gegen die kalten und schneidenden Winde geben, so wird man meist um so sicherer seyn. Wer wenig Land in seinem Garten übrig hat, der wird freylich bey'm Einschlagen seines Kohls darauf mit sehen müssen, daß derselbe auf eine Stelle komme, die nicht allzufrüh im folgenden Jahre gebraucht wird, z. B. diejenige, auf welche Schminkebohnen kommen sollen. Darauf muß man um so eher Bedacht nehmen, je öfter es sich trifft, daß man im Frühjahr keine andere Speisen, als die Sprossen des Braunkohls hat. Unter den verschiedenen Spielarten dieses Gewächses, pflegt man diejenigen mehr zu schätzen, als andere, welche sehr kraus sind.

Der Schnittkohl gibt ein frühzeitiges und schmackhaftes Gemüse. Man kann den Saamen entweder über ein ganzes Beet, wie Salatsaamen oder Spinat, ausstreuen, oder ihn in schmalen Reihen pflanzen. In letzterem Falle macht man auf einem fetten Beete 1 Zoll tiefe und 2 bis 3 Zoll von einander entfernte Rinnen, und streuet den Saamen in denselben so aus, daß die Pflanzen nur 2 Zoll von einander zu stehen kommen. Die Aussaat auf das ganze Beet aber muß so gerichtet werden, daß die Pflanzen bis auf 3 Zoll Raum haben. Man kann die Saat entweder im Februar oder März machen, oder besser im Herbst, etwa

Digitized by Google

um Michaelis, da man den Schnittkohl schon ganz frühe nach dem Winter benutzen kann, auch öfters im Februar und März der Boden noch vom Frost geschlossen ist. Er erfordert übrigens keine weitere Wartung, als daß man ihn vom Unkraut rein halte. Sobald seine Blätter ohne Verletzung der Herzblätter abgeschnitten werden können, kann man ihn abschneiden; und da immer neue Blätter hervor treiben, so läßt er sich für die Küche benutzen, bis die andern Arten von Gemüsen angehen. Hat er nun für das Frühjahr seine Dienste gethan, so kann man ihn dann für die Küche ausziehen. — Gegen die Kälte ist der Schnittkohl dauerhafter, als alle Kohlarten, und bestaudet sich sogar unter dem Schnee.

Spinat, verlangt ein fettes Land, wenn er sehr gut gerathen soll. Hier kann man, wenn man ihn recht bald haben will, in einen Fuß weit entfernte Reihen säen; er wird aber alsdann weder so schön, noch auch bleibt er so lange dauerhaft, als wenn er auf Beeten 4 bis 6 Zoll von einander gesäet wird. Bey diesem Gewächs sorgt man nur gern dafür, daß man es im Anfang des Jahres und spät hinaus hinlänglich habe. Man säet es daher im August bis Oktober — ja noch im November, und vom März an bis zum May, zu verschiedenen Zeiten, und tritt den Saamen etwas ein. Säet man es aber vom May bis August, so pflegt es sehr bald in die Höhe zu schießen. Man kann den Spinat auch etwas dichter säen; dann muß man ihm aber, sobald die Pflanzen sich anfangen zu drängen, durch Wegstechen derselben Luft machen. Von den nun Raum genug habenden Pflanzen nimmt man erst einige Male die Blätter, ehe man die Pflanzen selbst auszustechen nöthig hat. — Uebrigens ist zwischen Sommer- und Winterspinat ebenfalls kein Unterschied. Die Sorte mit glattem Saamen ist meistentheils beliebter, als die mit stachelichtem, welche kleinere Pflanzen gibt.

Melde. Melle. Gartenmelde. Auch dieses zarte Gemüse, welches als Spinat gebraucht und von Manchen demselben vorgezogen wird, rechnet man noch zu den Kohlkräutern. Man hat davon dreyerley Sorten, die sich aber nur in der Farbe der Blätter unterscheiden, jedoch in derselben unverändert durch den Saamen fortgepflanzt werden: 1) mit purpurrothen Blättern, 2) mit gelben und 3) mit grünen Blättern, die aber alle drey in der Brauchbarkeit und im Wohlgeschmack der Blätter vollkommen gleich sind. Die Pflanzung und Erziehung dieses Gewächses ist die des Spinats. Da es den Winterfrost gut aushält, so kann man es im späten Herbst noch aussäen. So frühe es aber im Frühling brauchbar wird, so schießt es doch sehr bald in Saamen, da die Benutzung aufhört. Wer demnach dieses Gemüse den Sommer hindurch häufig genießen will, der muß von April an alle 14 Tage eine kleine Anpflanzung davon machen. Man braucht aber nicht gerade besondere Gartenländer damit zu versperren, sondern man kann sie, da sie nicht lange dauern, unter die gelben Rüben, Kohlpflanzen, auf die Kartoffelfelder ꝛc. ausstreuen. Um den Saamen zu gewinnen, hat man nicht viel Sorge zu tragen. In einem Paar Monaten trägt es den beßten Saamen. Nur muß man Acht haben, daß nicht der Wind den reifen Saamen im ganzen Garten herum streue; sondern sobald die Stängel (die keine beygesteckte Pfähle nöthig haben) gelb zu werden anfangen, muß man die ganze Staude abschneiden, und in der Sonne nachreifen lassen, oder auf einem luftigen Boden umgekehrt aufhängen.

Senf. Auch dieser gehört noch hieher, wiewohl nur der weiße Senf zum Kohlgebrauch erzogen wird. Man hat einen weißen und einen braunen Senf, deren Saamen vorzüglich zu dem eigentlichen Senf oder Mostrich gemahlen und mit wohlgekochtem Syrup von Trauben, Aepfeln, Birnen, oder mit Essig ꝛc. angerührt wird. Er treibt

Digitized by Google

einen 3 bis 5 Fuß hohen Stängel mit vielen Zweigen. Seine untern Blätter sind groß, rauh, wie die der Rüben, die obern aber sind kleiner und weniger gekerbt, und die Blüthen, wie die der Kohlarten. Die Saamenkörner des braunen Senfs sind dunkelbraun oder schwärzlich, und liegen in glatten, an der Spitze viereckigten, Schoten; aber die Saamenkörner des weißen sind gelblich weiß, und liegen in haarigten Schoten, die einen langen, platten und schiefen Schnabel haben.

So lange die Blätter dieses weißen Senfs noch zart sind, werden sie zu Kohl abgeschnitten, und noch früher zu Salat. Will man ihn zum Kohlgebrauch erziehen, so wird sein Saame auf ein gutes sonnenreiches Beet, so frühe im Jahr, als möglich, dünn ausgesäet, die aufgegangenen Pflanzen gejätet, und bis auf 3 Zoll Raum verdünnt. Er wächst schnell, und man kann bald anfangen, ihn zum Gemüse abzuschneiden, welches man verschiedene Male wiederholen kann, bis man von andern Gemüsekräutern einen hinreichenden Vorrath hat.

Will er nun in Saamen schießen, so nimmt man ihn entweder für das Vieh vom Lande weg, oder läßt seinen Saamen zum weitern Gebrauch zeitigen. Will man aber zugleich auch braunen Senf zum Verkauf ziehen, so wird derselbe dünn ausgesäet, und bis auf 6 Zoll Entfernung nachher verdünnt. — Wird nun solcher nicht im freyen Felde erzogen, sondern auf Gartenbeeten, so müssen alle 5 Fuß ein Pfahl um die Beete her eingestoßen und Stangen daran gebunden werden, damit die Senfstängel nicht in den Weg oder über die dabey stehenden Gewächse liegen. — Wenn die Saamenstängel und Schoten sich braun zu färben anfangen, so werden die ganzen Pflanzen aufgezogen oder dicht an der Erde abgeschnitten, und nach gehöriger Nachreife ausgedroschen. Der braune oder nach dem Mahlen grün aussehende Senf ist schärfer, als der gelbe oder weiße,

Digitized by Google

und zum eigenen Gebrauche mischt man ihn gerne zur Hälfte unter einander.

Rüben, Wurzelwerk und Rettige.

Feldrüben, Herbstrüben, die man im Julius etwa säet. Man muß sie nicht zu dick säen, es sey denn, daß man es allenfalls um der Erdflöhe willen thäte, welche diesem Gewächse sehr gefährlich sind, und oft ganze Felder voll zerstören; sonst sucht man gerne sie so zu säen, daß jede einige Handbreit Raum hat.

Baierische Rübe, Teltower Rübe. Diese sehr beliebte Rübe ist bey Teltow klein, nur etliche Zoll lang, und einen kleinen Finger dick; in Baiern etwas größer; aber von dem vorzüglichsten Geschmack. Sie erfordern ein heißes, stark sandiges, trockenes, nicht fettes, jedoch nicht ausgehungertes Land. An einer Anhöhe befinden sie sich am beßten. Man säet den Saamen erst zu Ausgang des Julius; geschieht es früher, so werden sie zu groß, wässerig und unhaltbar im Winter. Sie müssen klein bleiben, sonst kommen sie den andern Rüben in Geschmack bey, je größer sie werden. Man läßt sie auch deßwegen dicht säen, und nicht lang im Lande stehen. Man säet die ersten um Jakobi; die sich aber in den Winter halten sollen, werden acht und mehrere Tage später gesäet. Sobald diese Rüben gegen Michaelis anfangen, am Kraut gelblich zu werden, so ist es Zeit, sie heraus zu nehmen. Das Kraut wird abgeschnitten, so, daß noch ein dünnes Blättchen von der Rübe selbst daran bleibt. In einem Faß mit Sand halten sie sich am beßten.

Gelbe Rüben, Mohrrüben, Möhren, Carotten, gelbe Wurzeln. Diese bekannten, nützlichen Rüben fordern, wenn sie recht ergiebig und groß werden sollen, einen mit Saud vermischten lockern und mürben Boden. Man hat der gelben Rüben etliche Verschiedenheiten von

Digitized by Google

Farbe. Es gibt goldgelbe, rothgelbe, schwefel- oder blaßgelbe und weißlichte. Erstere werden die schmackhaftesten. Diese hochrothgelbe Farbe haben auch die eigentlichen Carotten, die aber kurz sind und dick, und lange dünne Schwänze haben. Man kennt sie auch schon am Kraut, welches feinzackiger und von dunklerer Farbe ist.

Bey Erziehung der gelben Rüben ist die Absicht verschieden. Meisten Theils will man sie hauptsächlich zu Herbst- und Wintergemüsen, und zugleich auch für das Vieh oder zu Syrup ꝛc. benutzen. Dazu veranstaltet man die Aussaat zeitlich im Frühjahr, sobald man pflanzen kann, zumal der Saame lang in der Erde liegt, bis er aufgeht. Das Land muß tief gegraben und recht klar gemacht, auch alle Steinchen herausgelesen seyn, weil sonst die Wurzeln, wenn sie dawider stoßen, sich in Zacken vertheilen. Eben so wenig dürfen sie auch auf strohigten Mist stoßen können, sondern das Land muß im Herbst zuvor gedüngt werden, und der Mist den Winter hindurch verweset seyn. — Der Saame ist bekanntlich leicht und mit feinen Haaren besetzt, daß er sich stark zusammenballt und schwer zu säen ist, da er gleichwohl gleichförmig und nicht zu dicht ausgestreut werden soll. Man muß ihn deßwegen zuvor wohl mit den Händen reiben, daß er seine Haare meistens verliere, und sie nicht mehr hinderlich seyen. Auch mischen ihn einige mit Sand. Ueberhaupt aber muß bey dem Säen dieses leichten Saamens ein windstiller Tag seyn, weil er sonst zusammengetrieben wird, und ungleich aufgeht. Ist der Boden leicht, so tritt man ihn mit den Füßen etwas zusammen. Die Pflanzen sollen eigentlich so stehen, daß jede 4 bis 5 Zoll um sich Raum habe, dem man freylich, wenn sie zu dicht stehen, dadurch abhelfen kann, daß man bey dem Jäten und Reinigen vom Unkraut die stärksten Wurzeln zur frühen Speise auszieht. Das fleißige Jäten

Digitized by Google

und Reinhalten von Unkraut ist weiterhin die Hauptpflege und Sorgfalt für dieses Gewächs.

Manche Liebhaber und Gartenfreunde haben aber zur Erziehung der gelben Rüben nur die Absicht zum frühen Verspeisen derselben, wenn sie nur Einen Finger dick und zart sind, zumal mit grünen Erbsen vermischt. Diese können die Aussaat zu drey verschiedenen Zeiten zum Sommergebrauch richten: ein Mal so früh es thunlich ist, zumal, da der Saame vom Froste nicht leidet; hernach im Anfange des März, und dann in der Mitte des Aprils, da sie noch immer die Winterfeuchtigkeit im Boden genießen. Es ist leicht zu erachten, daß man diese Saaten, weil die Pflanzen klein und jung herauskommen, viel dichter machen kann, und so, daß die Wurzeln nur 2 bis 3 Zoll Raum um sich haben. Man kann sogar im Juli noch eine Aussaat machen. Sie werden in der Mitte des Oktobers herausgenommen, und das Kraut dicht am Kopf der Rübe, doch ohne ihn zu verletzen, weggeschnitten. Im Keller halten sie sich, auf besagte Weise abgeschnitten, sehr gut, nachdem man sie etliche Tage zuvor, aus einander gebreitet, hinlänglich hat abtrocknen lassen, ohne welk zu werden. Man kann sie sodann darin auch in Sand graben. Eine Aussaat gegen den Herbst gemacht, dauert über den Winter, so daß man die Rüben im Frühjahre zur Speise benutzen kann. Man muß aber dazu eine beschützte Lage wählen, und sie bey strenger Kälte im Winter etwas bedecken, wenn auch nur mit Stroh, das aber bey Thauwetter immer abgenommen werden muß.

Zur Saamenerziehung liest man die schönsten, längsten, glattesten von den durchwinterten Rüben, von lebhaftester, feuriger Farbe aus, pflanzt sie im Frühjahr weit genug von einander in die Erde, und verhütet sorgfältig die Vermischung der Befruchtung mit den Carotten oder andern gelben Rüben von blaßer Farbe ꝛc.

Digitized by Google

Tellerrübe, oder Mayrübe. Der erste Name rührt von ihrer Gestalt, und der andere von der Zeit ihrer Aussaat her. Man säet sie in der Mitte Aprils — nicht gern viel früher, weil sie alsdann sehr leicht in Saamen gehen. Sie haben Boden und Behandlung mit den Herbstrüben gemein. Die Erdflöhe pflegen sich sehr gern daran zu machen. Um den Anfang des Junius können die ersten schon zum Essen gut seyn.

Die Dickwurzeln, Runkelrüben, oder Burgunderrüben und die Turnips, sind eigentlich nicht für den Garten, sondern werden nur zum Viehfutter benutzt. Sie werden aber ganz wie rothe Rüben behandelt, nur daß sie noch einmal so viel Raum erfordern, da sie 10 bis 14 Pfund schwer werden. Im Sommer können sie alle 14 Tage geblattet werden.

Mangold, Bete, hat verschiedene Spielarten, hinsichtlich der Farbe. Die Blätter geben ein Gemüse. Der römische Mangold wird für den beßten gehalten, und muß so weit, wie Runkelrüben, gesteckt werden; die gemeinen Arten aber nur, wie die rothen Rüben, mit denen sie übrigens eine ganz gleiche Behandlung erhalten. Ihren Saamen tragen sie auch, wie die rothen Rüben, im zweyten Jahre. Wer sie frühzeitig im Jahre zu haben wünscht, steckt sie im Dezember schon, doch spät genug, damit sie nicht vor dem Winter aufgehen. Aber diese gehen im nächsten Jahre sehr bald in Saamen, und machen also eine Frühlingspflanzung nicht entbehrlich.

Rothe Rüben, Rahnen. Die Benutzung dieser rothen Rüben ist hauptsächlich zu Salaten, und sie werden bekanntlich abgesotten, in Scheibchen geschnitten, sodan in steinerne Töpfe mit Essig eingemacht, und zum Gewürz wird etwas Pfeffer, Salz und Coriander, auch Meerrettig in Würfelchen geschnitten, genommen.

Digitized by Google

Diese Rübe ist eine Abart von der Runkelrübe: jedoch sind ihre Blätter nicht so groß, sondern etwas länglich-rund, und meistens am Rande etwas wellenförmig, von Farbe dunkelroth, mit breiten, platten, hochrothen Rippen. Diejenigen Pflanzen, welche blaßgrüne Blätter haben, sind ausgeartete, und bekommen keine dunkelrothe Rüben, welche Farbe jedoch nicht nur zur Zierde ist, sondern auch ein Zeichen, daß sie zarter sind, als die blaßrothen. Man muß daher besonders bey dem Saamenziehen sorgfältig darauf achten, daß die zum Saamentragen ausgesetzten Wurzeln nicht in die Nähe der Saamenrunkelrüben zu stehen kommen, weil sonst jene durch letztere verbastardt werden.

Den Saamen der rothen Rübe kann man zwar auch, wie den von den Runkelrüben, auf das Beet säen, und hernach die Pflanzen aussetzen; allein es ist besser, man steckt die Saamenkörner einzeln auf ihr bestimmtes Land 1 Zoll tief in Reihen von 1 Fuß von einander entfernt, und die Saamenkörner 10 Zoll von einander abstehend. Es können zwar meistens 2 Pflanzen aufgehen, denn die Saamenhülse hat 2 Kerne; allein man zieht die schwächesten davon aus, wenn sie etwas erstarkt sind. Man hält sie sofort vom Unkraut rein, und behackt sie fleißig, um auch das Erdreich aufzulockern und fruchtbar zu erhalten.

Gegen Ende des Oktobers werden sie ausgegraben, und zum Ueberwintern in den Keller oder in Gewölbe gelegt, nachdem zuvor ihre Blätter abgenommen worden. Es müssen aber solche mit der Hand abgebrochen werden, und darf man nicht diese rothen Rüben, wie ihre verwandten Runkelrüben, abschneiden, so wenig als ihre Zacken, wenn sie deren haben, und ihr größeres Wurzelwerk, das auch nicht geschehen darf, wenn sie in den Topf zum Absieden sollen gethan werden, sondern man wäscht sie nur zuvor sauber ab. Denn wenn sie durch das Messer verletzt werden, so verbluten sie sich im Kochen, wie der Gärtner zu

Digitized by Google

sagen pflegt, das ist, sie verlieren mehr oder weniger von ihrer rothen Farbe. Erst, nachdem sie abgesotten sind und aus dem Topf kommen, werden sie abgeschabt und ihre Wurzeln weggeschnitten. Die rothen Rüben werden also, da man sie nicht auf Einmal, sondern nach und nach einmacht, mit ihren Wurzeln im Keller verwahrt.

Die Erziehung des Saamens der rothen Rüben ist eben die der Runkelrüben. Man sucht die schönsten, glattesten Stücke, welche keine Nebenzacken und die dunkelste rothe Farbe haben, und die röthesten Blätter gehabt, aus, und steckt sie, nach obiger Warnung, von Runkelrüben, Mangold und andern Pflanzen ihres Geschlechts entfernt aus, gibt ihren Saamenstängeln, wenn sie anfangen stark zu werden, Pfähle, daran man sie anbindet, und wartet bey der Zeitigung der unrern größten und vollkommensten Saamenkörner nicht auf die kleinen und unvollkommenen Körner an den Spitzen der Stängel und Nebenstängel, sondern schneidet sie lieber weg, und erntet den beßten Saamen zu rechter Zeit.

Die gelbe Rahne. Dieses ist eine Spielart von der vorhergehenden gemeinen rothen Rübe, unterscheidet sich aber von ihr Theils durch ihre gelbe Farbe, Theils durch ihren verschiedenen Bau, da sie oben viel dicker, und überhaupt viel größer wird, als die rothe Rübe, aber nicht so groß, als die Runkeln. — Ihr Bau und ihre Pflanzung ist eben die der rothen Rübe. Als Küchengewächs dienen sie vorzüglich zu Salaten, und sind besser, als die rothen Rüben. Dazu werden sie auf folgende Art bereitet: wenn sie rein gewaschen und abgeschält sind, so werden sie in dünne Scheibchen geschnitten, und mit etwas Salz abgesotten. Wenn sie abgekühlt sind, macht man sie mit gutem Essig, Oel, Pfeffer und etwas vielen kleingeschnittenen Zwiebeln an. Am beßten schmeckt alsdann dieser Salat, wenn er etliche Stunden gestanden hat, und man macht ihn gerne

Digitized by Google

Vormittags an, wenn er Abends verspeist werden soll. Dann ist er ein sehr wohlschmeckender und erfrischender Salat. Man kann auch füglich Kartoffeln darunter schneiden, wer es liebt.

Pastinak. Dieses ist ein zweyjähriges Gewächs, das heißt, es dauert über Winter und schießt im zweyten Jahr in Saamen. Die Blätter sind eyrund, und ein wenig in 3 Lappen getheilt, spitzgezähnt, glatt und glänzendgrün. Im zweyten Jahre treibt die Wurzel einen starken, glatten, hohen Saamenstängel, der an den Enden der Zweige seine Saamendolden trägt. Die Wurzeln geben gute Winter- und Frühlingsgemüse, und erhalten auch nicht eher ihre Süßigkeit. Diese ist manchen Gaumen angenehm, andern aber nicht. Wenn die Wurzeln einmal in Saamen schießen, so werden sie holzig und unbrauchbar. Ihr Bau und ihre Erziehung sind wie die der gelben Rübe. Sie werden im Frühjahr sehr zeitig ausgesäet, und das Land dazu muß das Jahr vorher gedüngt und recht tief gegraben und klar gemacht seyn. Wie nun der Saame gleich jenen nicht zu dick darf gesäet werden, so müssen auch die Pflanzen von Unkraut rein gehalten und öfters gejätet werden, bis ihr Kraut den Boden bedeckt, da dann kein Unkraut mehr aufkommen kann. Im Oktober sind die Wurzeln brauchbar, und da sie unsern Winterfrost aushalten, so können sie von Zeit zu Zeit aus der Erde geholt und verspeiset werden. Um aber bey gefrorenem Boden sie vorräthig zu haben, kann man einen Theil ausgraben, und wie die gelben Rüben im Keller überwintern.

Zum Saamen muß man alle Jahre etliche von den überwinterten Wurzeln stehen lassen, oder von den größten, geradesten Wurzeln, die keine oder wenige Nebenzacken haben, ausgraben, und zum Saamentragen auspflanzen, da der Saame selten länger als 1 Jahr gut bleibt. Die Saamenstängel geben gar vielen Saamen.

Digitized by Google

Zuckerwurzel. Dieses sehr süße Gewächs, dem man ohnehin noch viele stärkende und nährende Kräfte zuschreibt, verlangt einen mäßig guten, aber nicht feuchten und sehr warmen Boden, der dabey locker und tief genug ist, und wenn's seyn kann, Sand genug hat. Sie treibt an einem gemeinschaftlichen Knollen sechs und mehrere nicht lange und nur fingersdicke Wurzeln. Man sieht hieraus, daß sie weit mehr Raum haben müssen, als anderes Wurzelwerk. Da der Saame sehr lange zu liegen pflegt, so wird er im Oktober und November gesäet, und geht oft doch erst im April auf. Der Saame muß wenigstens einen halben Zoll tief untergerecht seyn. Man kann sie dreist den Winter über im Garten stehen lassen, da dieses Gewächs den Frost verträgt: wenn man anders vor Mäusen sicher ist, die demselben sehr nachstellen. Sie müssen auf ein von Unkraut rein gehaltenes Land gesäet werden, wenn sie gut aufgehen sollen. Noch leichter aber pflanzt man sie durch die abgeschnittenen Keime oder Kronen fort, die man im Winter in den Keller in Sand, oder in einen mit Sand angefüllten Topf legen kann, und im März auf's Land bringt, und die man sogleich bey'm Aufnehmen dieser Wurzel zurücklegt. Da die Kronen oft schon im Winter diese Keime austreiben, so muß man behutsam damit umgehen, wenn man sie zertheilt. Man legt sie so tief, daß sie völlig mit Erde bedeckt sind. Diese Wurzeln gehen schon im ersten Jahre in Saamen; man läßt sie aber dennoch nachher noch gerne so tief in den Herbst hinein stehen, als es seyn kann, indem sie ihren schönen Geschmack erst dann haben, wenn die Wurzeln einen Finger stark sind. Die Saamenstängel werden über der Erde abgeschnitten, sobald sie an ihren Spitzen nebst den Blättern gelb zu werden anfangen, und von dieser Zeit an werden die Wurzeln erst ihre gehörige Stärke erlangen. Doch versteht es sich, daß dieß nicht von denjenigen Stauden gelten kann, die man zum Saamenziehen bestimmt hat, bey welchen man dann

dieſen Saamen völlig muß reif werden laſſen. In Abſicht der Vermehrung dieſer Wurzeln bemerken wir noch, daß auch die zum Eſſen untauglichen kleinen Wurzeln zur Fortpflanzung angewendet werden können. Man verfährt eben ſo damit, wie mit den Kronen.

Haferwurzeln, ſind in der Pflege und Wartung mit anderm Wurzelwerk gleich, und werden erſt in den erſten Wochen des Novembers aufgenommen und zum Eſſen gebraucht.

Schwarzwurzeln, Skorzonerwurzeln, werden im März geſäet und behandelt, wie jedes andere Wurzelwerk. So lange der Milchſaft noch in ihr iſt, iſt ſie immer noch zum wirthſchaftlichen Gebrauch tauglich, wenn ſie auch ſchon mehrere Jahre auf Einer Stelle geſtanden und geblüht hat. Sie wird häufig zum Kaffee verbraucht. Zum Küchengebrauch aber muß ſie erſt eine halbe Stunde in friſchem Waſſer eingeweichet werden, damit die Bitterkeit, die ſie an ſich hat, herausziehe. Sonſt iſt ſie im Geſchmack angenehm. Sie blühen gelb; doch findet man auch rothblühende.

Zichorien, Wegwart, ſind in unſern Zeiten, vorzüglich um den Kaffee damit zu erſparen, angebaut worden. Man ſäet ſie am liebſten erſt im April oder Anfangs May, da die im März geſäeten oft ſehr bald in Saamen zu gehen pflegen, und tritt das Beet derb ein. Am Ende Junius ſind ſchon einige, ſowohl zum Küchengebrauche, zu Gemüſen und Salaten, als auch Kaffee daraus zu machen, brauchbar. Man kann jetzt alſo ſchon das Bedürfniß damit befriedigen. Man läßt aber die übrigen bis Michaelis ſtehen, und nimmt ſie dann auf. Man muß dieſem Gewächs einen fetten Boden geben, wenn es gerathen ſoll.

Peterſilienwurzeln, wollen ein tiefes, lockeres und gutes Land haben, und jede einen Fuß weit Raum. Der Saame liegt etwas lange — man kann ſie daher ſchon im Februar ſäen — auch ſchon, um ſie früh zu haben, vor dem

Digitized by Google

Winter. Die Behandlung hat sie mit dem übrigen Wurzelwerk gemein.

Die Kräuterpetersilie oder Petersilienkraut, ist ebenfalls derselbe Saame, der zur Wurzel gebraucht wird, oder vielmehr aus demselben entstanden, und durch dickes Säen leicht zu erhalten. Sie fordert denselben Boden, wie die Wurzel. Wer sie gern lange erhalten will, ohne daß sie in Saamen gehe, der muß sie weitläufig säen. Man kann sie, je nachdem man sie zu verschiedenen Zeiten zu haben wünscht, im August, September, Februar, um Johannis u. s. w., säen. Der Saame liegt 4 Wochen und oft noch länger. Man hat auch eine gefüllte oder krause Sorte, die etwas zärtlicher ist, aber sich auch viel besser vom Schierling unterscheiden läßt.

Rettige. Man hat verschiedene Arten oder vielmehr Abänderungen, Sommer- und Winterrettige, weisse und schwarze, korinthischen Rettig, Sandrettig mit langen und mit runden Wurzeln. — Die Winterrettige sind die vorzüglichsten, saftigsten und zartesten. Säet oder steckt man den Saamen im May, so gibt es Sommerrettige; geschieht es aber um Johannis, so werden sie gegen den Herbst ausgenommen, und heißen Winterrettige. Doch bedient man sich des Saamens von diesen. Bringt man den Saamen früher in die Erde, als etwa 8 Tage vor Jahannis, so schießt er leicht in Saamen und wird zum Herbst- und Wintergebrauch zu bald vollkommen. Man säet aber den Saamen nicht aus, sondern man steckt die Saamenkörner einzeln, und zwar 3 Viertelfuß von einander entfernt, oder auch um andere bestellte Beete. Der Rettig liebt zwar ebenfalls, wie alle Wurzelgewächse, einen recht nahrhaften, aber doch nicht frisch gedüngten Boden. Der frische Dünger hat auf seinen Geschmack und auf seinen Wuchs einen widrigen Einfluß. Ein etwas feuchter, frischer Boden und kalte Witterung machen ihn ansehnlich groß. Sind die jun-

Digitized by Google

gen Pflanzen einmal den Erdflöhen entwachsen, — die ihnen sehr gefährlich sind, — so brauchen sie weiter keine Besorgung, als Reinigung vom Unkraut und Auflockerung des Bodens. Der Frost ist den Winterrettigen sehr nachtheilig, wenn er sie erreicht. Sie verlieren ihre Schärfe, und werden süß und unschmackhaft. Was daher nicht zuvor verbraucht wird, muß man ausgraben, und im Keller, in sandiger Erde oder in einer Grube aufbewahren.

Zur Saamenerziehung sucht man von den durchwinterten Rettigen der vollkommensten etliche aus, und setzet sie bis 2 Fuß von einander ein. — Den Blüthen und jungen Schoten sind die Erdflöhe und Blattläuse sehr gefährlich, und muß man, wenn sie sich zeigen, die Stängel öfters sanft begießen, und wenn sie verblühet haben, mit etwas Asche, zumal Tabacksasche, bestreuen. — Der Saame ist nicht aus den Schoten zu klopfen, sondern man muß ihn mit den Händen ausreiben, und dann von der Spreu säubern.

Radiese — Radieschen — Monatrettige, auch Raphanellen. — In einem frischen, etwas feuchten, lockern und mäßig guten Boden wird man sie am Beßten erziehen. Wer sie sehr frühzeitig zu haben wünscht, und doch kein Mistbeet hat, der kann sie schon vor dem Winter — im Dezember säen. Doch erhält man sie dadurch nur wenige Wochen früher. Mit der ersten Aussaat kann man im April anfangen, und alle 14 Tage oder drey Wochen damit fortfahren, bis Jakobi, so wird man deren immer haben. Da es ein kleines Gewächs ist, so bedarf es nicht viel Raum; hingegen wollen sie in trockenen Zeiten desto fleißiger begossen seyn, wenn sie nicht stockig und pelzig werden sollen. Die Erdflöhe scheinen die Blätter als ihren vorzüglichsten Leckerbissen anzusehen, und schon um dieser Ursache willen muß man fleißig begießen. — Man darf sie aber nicht über ihre Zeit im Lande stehen lassen, sondern sie müssen, sobald sie ihre gehörige Größe haben, ausgezogen wer-

Digitized by Google

den, wenn sie nicht stockig werden sollen. Man hat auch mehr als Eine Art — rundere und länglichte, weiße und rothe — auch röthlich gesprengte länglichte, oder sogenannte Forellenradieschen. Für die schönsten werden die runden gehalten, unter welchen die sogenannten Glasradieschen die beßten sind. Sie sind helle und glänzend weiß, und sehr bald zum Verspeisen tauglich. Man muß aber bey allen runden Radieschen sich wohl vorsehen, daß man nicht mit dem Saamen betrogen werde, welches sehr oft geschieht.

Meerettig. (Kreen). Er liebt einen feuchten, frischen und guten Boden, und wuchert so stark darin, daß man ihn schwerlich wieder daraus verbannen kann. Der Ort, auf dem er steht, mag immer etwas schattig seyn — man kann ihn da viele Jahre stehen lassen, wenn man ihm nur um's dritte, vierte Jahr einigen verrotteten Dünger gibt. Man muß ihm auch genugsamen Raum geben. Man pflegt dieß Gewächs eben nicht aus Saamen zu erziehen, sondern aus Keimen oder Kronen, wie bey der Zuckerwurzel, und aus Stücken von der Wurzel, an welchen man eine Buge gelassen hat. Am beßten und schönsten wird man ihn aber erziehen, wenn man ihn aus den kleinen und dünnen Nebenwurzeln vermehrt, die man im Herbst oder Frühjahr legt. Man wird die Wurzeln am glattesten und schönsten erziehen, wenn man sie nicht ganz senkrecht, sondern mehr flach in die Erde legt, so, daß die Spitze tiefer steht, als die Krone der Wurzel, die nur einige Zoll mit Erde bedeckt zu seyn braucht. Dieß gibt den Vortheil, daß man die Wurzel von Zeit zu Zeit vorne bey der Krone aufheben und von den Nebenwurzeln reinigen kann. Die Spitze muß freylich dabey nicht losgerissen werden.

Knollengewächse unter der Erde.

Kartoffeln, Erdäpfel, Grundbirnen. Sie erfordern für Geschmack und Größe einen guten lockern Bo-

Bayerische Staatsbibliothek München

Digitized by Google

den, und je wärmer und fetter er ist, desto besser gedeihen sie. Man will zwar sagen: frisch gedüngtes Land mache sie nur in's Kraut wachsen, aber die Früchte blieben zurück. Allein dieses ist selten der Fall, und Jeder wird sein Feld kennen, daß er es nicht überdünge. Wenn freylich die Kartoffeln in einen Neubruch kommen sollen, und etwa eine Wiese das Jahr zuvor umgepflügt worden, so braucht es keines Düngers auf 2 Jahre, und es wird doch die vorzüglichsten Kartoffeln darin geben. Gleiche Bewandtniß hat es mit der Zeit ihrer Auspflanzung. Das allzufrühe Auspflanzen, wenn die Witterung noch kalt ist, fruchtet nichts. Wenn nicht die Wärme in den Boden dringt, können sie nicht keimen. Jedoch soll man es über den April hinaus nicht leicht anstehen lassen, sie zu stecken. Die Weite, in welcher die Kartoffeln ausgepflanzt werden, ist gewöhnlich 2 Fuß, die sie Raum um sich haben sollen. Man glaube nicht, zu gewinnen, wenn sie enge stehen, vielmehr verliert man dabey. Sie tragen weniger, bleiben kleiner und erfordern viele Saatkartoffeln. Die Saatkartoffeln brauchen nicht groß zu seyn. Es würde eine unnütze Verschwendung heissen, wenn man solche gebrauchen wollte. Die größesten können eine Baumnuß groß seyn. Kann man aber keine anderen, als große gebrauchen, so schneide man sie ohne Bedenken in Stücke, aber nur so, daß jedes Stück seine Zahl Keime oder Augen habe. Um viele Setzkartoffeln ganz zu ersparen, hat man nun die bewährte Erfahrung gemacht, daß, wenn man die Keime, welche im Frühjahr aus den Kartoffeln im Keller auswachsen, mit den an den Augen stehenden Würzelchen in das Land so einsetzt, daß die Spitzen der Keime aus der Erde etwas Weniges hervorstehen, sie eben so viele Früchte tragen, als wenn eine Kartoffel hineingelegt worden wäre. — Auch lassen sie sich durch Einlegung der grünen Kartoffelstängel um den Busch in der Erde sehr vermehren, als welche Wurzeln schlagen, und

Digitized by Google

Früchte ansetzen. Wenn man aber bey dem Auspflanzen der Kartoffeln solches zu thun Willens ist, so muß man sie in einer Weite von 4 Schuh auseinander pflanzen.

Bey der Auspflanzung der Kartoffeln überhaupt hüte man sich, sie flach zu pflanzen; sie sollen wenigstens 5 Zoll tief zu liegen kommen, und bey sandigem Boden 6 Zoll. Es muß aber auch nothwendig der Boden tief gepflügt oder gegraben seyn. Durch flaches Pflügen und Graben kommt man um die ganze Hälfte der Ernte.

Die kleinen weißen, rundlichen oder länglich-runden Kartoffeln sind die beßten; Holländische, englische oder Zuckerkartoffeln, hernach die Nierenkartoffeln, so wie überhaupt alle kleinern weißen Arten.

Sobald die Kartoffeln aufgegangen sind, und ihre grünen Blätter zeigen, ist das Behacken nöthig, indem schon Unkraut alsdann vorhanden seyn wird. Dieses zu tilgen und zugleich das Erdreich aufzulockern, thut diesen neuen Ankömmlingen den wohlthätigsten Vorschub zum Wachsthum, welchen man bewundern wird. Auf das Geschäft des Behackens folgt bald, nach einem Paar Wochen, das Behäufeln, wenn die Stöcke eine starke Spann oder höchstens 1 Schuh hoch sind, da nämlich die Erde so weit an dieselbe aufgezogen wird, als es die Pflanze gestattet. Je öfter dieses wiederholt wird, desto vortheilhafter ist es. Dieses Anhäufeln ist die unumgänglichst nöthige Verrichtung, wovon das ganze Gedeihen abhängt.

Was weiterhin nach dem Verblühen das Abschneiden und Verfüttern des Kartoffelnkrautes betrifft, so ist solches, ehe das Kraut gelb wird, dem Gewächs höchst nachtheilig und verwerflich; das Wachsthum steht stille, und der Verlust an der Kartoffelfrucht muß dieses schlechte Futter theuer genug bezahlen. — Die Zeitigung der Kartoffeln zeigt sich am Absterben des Krautes, nicht aber an den Saamenkugeln, die auch nicht sobald zeitig sind, als sie

sich zeigen; bey diesen können sie oft noch lange fortwachsen, aber nicht bey abgeschnittenem Kraut.

Das Aufbewahren der Kartoffeln durch den Winter in den Kellern geschieht am gewöhnlichsten, und wegen des täglichen Gebrauches derselben für Menschen und Vieh auch am bequemsten.

Erdbirn, Erdäpfel. Dieser Name, der auch den Kartoffeln gegeben wird, bezeichnet eine wässerichte Frucht, die Knollen unter der Erde ansetzt, welche an Größe und Gestalt mittelmäßigen Kartoffeln gleichen. Sie kommen in ziemlich schlechtem Boden fort, und man kann sie, wenn man sie einmal auf einer Stelle im Herbst oder im Frühling gelegt, viele Jahre ohne Wartung stehen lassen. Sie sind ohnehin nur mit Mühe wieder auszurotten. Stiel und Blüte sind der Sonnenblume ähnlich. Der Saame wird bey uns nicht reif.

Sellerie. Dieses Knollengewächs wird sowohl seiner Knollen wegen für die Gemüse, Salate und mancherley Speisen, als auch seiner Blätter wegen für die Suppen und Brühen ꝛc. gezogen. Dieser wird auch Krautsellerie genannt, ist aber eben derselbe, und wird nur dichter gesäet und nicht verpflanzt, da er dann nur eine geringe Wurzel zieht. Er liebet ein frisches, etwas feuchtes und gutes, schweres, lehmiges, fettes, aber nicht frischgedüngtes Land. Der Saame liegt gewöhnlich lange, 6, auch 8 Wochen im Boden. Wenn man ihn aber fleißig begießt und das Land immer feucht erhält, so kann er auch in 3 bis 4 Wochen aufgehen. Da der Saame sehr klein ist, so muß man ihn dünne säen, so, daß jede Pflanze 2 Zoll Raum um sich behält. Er darf nicht tief in die Erde kommen, und muß ganz flach bedeckt werden. Damit die Pflanzen recht stämmig werden, ist sowohl die Verdünnung und Ausziehung der überflüssigen Pflanzen, als auch das fleißige Reinhalten vom Unkraut sehr nöthig. Sind nun die Pflanzen zum Aussetzen stark genug, so wer-

Digitized by Google

den auf dem wohl zugerichteten, für dieselben bestimmten Beete 4½ Fuß breit abgetreten, und darin 4 Furchen mit dem Gartenhäckchen nach der Schnur gezogen, in deren Tiefe dann die Pflanzen einen Fuß weit von einander eingesetzt werden, nachdem ihnen zuvor die Spitzen der Wurzeln und vorzüglich die Blätter dicht über den Herzblättchen abgeschnitten worden. Ob nun schon die Pflanzen in der Tiefe der Furchen mehr Feuchtigkeit genießen, als wenn sie auf der Fläche des Beetes gepflanzt wären, so müssen sie doch bey trockenem Wetter fleißig begossen werden, wobey man aber sorgfältig darauf sehen muß, daß die Pflanzen vom Begießen nicht verschwemmt werden und die Erde in die Herzen derselben gespült wird, wovon sie sonst unvermeidlich faulen würden. Sind nun die Pflanzen so weit erwachsen, daß sie mit den Herzblättern über die Furchen hervorragen, so wird die Erde wieder sanft in die Furchen gezogen, dieselben wieder ausgefüllt, auch weiterhin die Pflanzen noch mit etwas Erde angehäufelt, welches dieselben sehr stärkt.

Ob nun schon der Sellerie dauerhaft wider den Winterfrost ist, so ist es doch wegen der Mäuse, die ihn sehr lieben, und wegen des etwaigen Verfaulens bey einem nassen Winter sicherer, ihn sämmtlich auszuheben und in einem luftigen Keller oder in einer Gewächskammer in Sand einzugraben, nachdem ihm zuvor das lange Wurzelwerk und die großen Blätter bis auf die Herzblätter weggenommen worden.

Zur Saamenerziehung braucht man nur alle 3 bis 4 Jahre etliche der schönsten von den gut überwinterten Knollen bis an die Herzlätter einzusetzen. Sie tragen sehr vielen Saamen. — Von eben diesem kann man auch zur Aussaat für Krautsellerie nehmen, und damit einen kleinen Fleck etwas dicht ansäen, wodurch sie dann in die Blätter zu treiben gezwungen sind, und keine Knollen ansetzen können. Eine solche Aussaat kann man alle 3 Wochen wiederholen,

Digitized by Google

um jederzeit zarte und frische Blätter zu haben, und den Fleck von Unkraut rein halten.

Zwiebelgewächse.

Gartenzwiebeln. Gewöhnliche Zwiebeln. Man hat deren von verschiedener Gestalt und Farbe: rothe runde; rothe platte; rothe länglichte; gelbe, in's Röthliche fallende, und schöne weiße Zwiebeln, die man auch ägyptische Zwiebeln nennt. Man heißt auch eine meistens runde, lichtbraune, die Bamberger harte Zwiebel, und eine lange rothgelbe, die Straßburger Zwiebel. Ausserdem gibt es noch plattrunde, weiße und rothe Spanische, Holländische, Braunschweiger, Seeländische, Erfurter und die kleine, weiße Florentinische, welche sehr zart und süß ist. Ueberhaupt hält man die weißen Zwiebeln für die beßten; sie werden aber nicht so häufig gebaut, weil die rothe größer wird. Die Zwiebeln verlangen einen guten, etwas fetten, aber nicht frisch gedüngten, lockern und wohl zubereiteten, aber doch nicht sandigen und leichten, sondern mehr etwas schweren Boden. Das Zwiebelland muß man schlechterdings im Herbst zuvor umgraben, und mit verrottetem kurzen Mist bereichern; hat man um diese Zeit Mangel an kurzem verweseten Mist, so gräbt man das Land flach um und bedeckt es nicht zu dünn mit anderem Dünger, aus dem im Winter Fettigkeit genug ins Land hineinziehen kann. Im Frühling rechet man den Dünger wieder ab, sticht das Land flach um, und rechet es klar und rein. Man kann ein Zwiebelland zu sehr hohem Ertrag bringen, wenn man seinen Ueberfluß zu Geld machen will. Es werden die Zwiebeln auf zweyerley Art erzogen und gebaut. In einigen Gegenden erzieht man sie durch die sogenannten Steckzwiebeln, in andern aber sogleich durch den Saamen. Jene säen den Zwiebelsaamen sehr dicht auf das Land; da gibt es natürlich allermeist ganz

kleine Zwiebelchen, und diese werden für das andere Jahr zum Stecken und zur Erziehung der für die Küche brauchbaren und großen Zwiebeln und zum Verkauf für diesen Behuf aufgehoben; die aber darunter größer werden, als ein Taubeney, werden den Herbst und Winter durch verspeiset. In andern Gegenden aber wird der Zwiebelsaamen auf das bereitete Land ganz dünn ausgesäet, so daß die aufgehenden Zwiebelpflanzen 4 Zoll um sich herum Raum haben, und wo sie dicker zu stehen kommen, werden die überflüssigen ausgezogen, und auf ein anderes Beet in ihrer gehörigen Weite auf 4 bis 5 Zoll verpflanzt, da sie dann sehr leicht anwachsen, wenn zumal der Boden feucht ist, oder begossen wird. Zur Zwiebelerziehung, zu Steckzwiebelchen, hat man zwar mit der Aussaat des Saamens nicht so sehr zu eilen; gewöhnlich aber, da ohnehin der Saame meist bis 4 Wochen in der Erde liegt, wird er im Frühjahre, sobald man in die Erde kommen kann, ausgesäet. Er muß gut, jedoch nur flach, eingerechet werden. Sein Land soll eine möglichst freye und sonnenreiche Lage haben. Im Schatten der Bäume wollen die Zwiebeln nicht fort, zumal, wenn man sie im ersten Jahr durch den Saamen in ihrer Vollkommenheit und Größe erziehen will. Mehr kann das Steckzwiebelland Schatten vertragen, jedoch ist auch dieses nicht in der Regel.

Pflanzt man Steckzwiebeln aus, die man das Jahr zuvor erzogen hat, so werden sie in das zubereitete Land, sobald man nach dem Winter in die Erde kommen kann, reihenweise, 5 bis 6 Zoll weit von einander, eingesteckt, so, daß sie etwa 1 Zoll Erde über sich haben, und muß man dahin sehen, daß die Spitzen der Zwiebeln nach oben gerichtet seyen. Wenn man die Blumenstängel der Steckzwiebeln immer abschneidet, und die Erde zwischen ihnen bisweilen vorsichtig auflockert und anhäufelt, so darf man gewiß eine reiche Erndte erwarten, wenn nämlich die Witterung an-

Digitized by Google

gemessen ist. Bey der weitern Wart und Pflege der Zwiebelländer ist die Hauptsache, daß sie von Unkraut rein gehalten und fleißig gejätet werden. Denn da dieses Gewächs kleine zarte Wurzeln hat, die ihre Nahrung nicht weit umher suchen können, so ist leicht zu berechnen, wie bald es schmachten und zurückbleiben muß, wenn das wuchernde Unkraut ihm die Nahrung ringsumher entzieht. Den Wachsthum vollenden die Zwiebeln gewöhnlich gegen Ende August um Bartholomäi, wenn ihre Blätter von oben herunter gelb werden, und sich auf die Erde legen. Viele haben aber dicke Stängel, die nicht sobald verwelken wollen, und sie abzuschneiden, würde sie faulen machen. Diese müssen zuerst verspeiset werden, und halten sich im und über den Winter.

Zum Einsammeln der Zwiebeln muß man trockene Witterung abwarten, und die Nachmittagsstunden dazu nehmen. Sie werden sodann auf einem luftigen Boden oder Speicher ganz dünn aus einander gebreitet, daß das grüne Kraut völlig welke, da man dann in einigen Wochen sie von Kraut und Wurzeln völlig abputzt, und zum Wintergebrauch in einer frostfreyen Kammer aufhebt. Man kann sie in lange Bündel gebunden aufhängen. Gefrieren sie auch von ohngefähr, so muß man sie nur nicht mit bloßen Händen angreifen, sondern ruhig liegen lassen, bis sie von selbst aufthauen, da sie dann größtentheils wieder gut werden. Die kleinen Steckzwiebeln hängt man in einem leinenen Sack oder engen Netz in einer frostfreyen Kammer auf. Manche hängen sie hinter den Ofen, andere sogar neben die Schornsteine. — Die Zwiebeln erhalten sich gut bis zur warmen Frühlingszeit, wo sie aber nach ihrem Naturtrieb anfangen auszutreiben, und dann unfruchtbar zu werden. — Zum Saamentragen werden die vollkommensten jeder Art Zwiebeln ausgesucht, und im März oder April 1 Fuß weit von einander ausgesteckt, so daß sie 2 Zoll hoch Erde

über sich haben. Sind die Saamenköpfe aufgeschossen, so bindet man die Rohrstängel locker an einen Pfahl, und wenn sich einige Knöpfchen in den aufgeschlossenen Saamenköpfen öffnen, und den schwarzen Saamen zeigen, so werden sie mit einem Stück vom Rohr abgeschnitten, in Gebünde zusammen gebunden, und bis zum Gebrauch vorsichtig aufgehängt, damit der Saame nicht ausfällt, alsdann ausgeklopft und ausgerieben, geschwungen und gereinigt.

Winterzwiebeln. Hievon gibt es mehrere Abänderungen. Sie werden durch Saamen und durch Zwiebeln vermehrt; letztere Art ist die leichteste und gewöhnlichste. Im Herbste oder auch zeitig im Frühjahr werden sie etwa 9 Zoll bis 1 Fuß von einander gepflanzt und wie die Schalotten behandelt. Sie setzen gleich denselben ganze Bündel von Zwiebeln an und vermehren sich stark. Man säet den Saamen eben so, wie den von der gemeinen Zwiebel, und verpflanzt nachher die jungen Zwiebeln 3 bis 4 zusammen auf einer Stelle, wobey man sie an den Wurzeln und Blättern etwas verstutzt. Den Winter über können sie im Garten bleiben, so daß man dann immer frische Zwiebeln haben kann. Auch kann man, besonders im Frühjahre, die Blätter benutzen, welche beynahe die Stelle junger Zwiebeln vertreten.

Schalotten. Diese verlangen vorzüglich ein mürbes, lockeres, etwas sandiges Erdreich, in welchem durchaus kein Dünger mehr unverweset ist. Sie kommen einen halben Fuß ins Gevierte zu stehen. Man bedeckt sie bey'm Pflanzen völlig mit Erde, oder setzt sie auch in Furchen, sorgt aber, daß unten keine Höhlung bleibe. Da sie so leicht aus ihren kleinen Zwiebeln fortgepflanzt werden, so wäre die Mühe, sie aus Saamen zu erziehen, überflüssig, zumal, da sie in unsern Gegenden nicht Saamen bringen. Man setzt die Zwiebeln entweder um Michaeli, oder auch im Frühjahr, im März oder April. Sie vermehren sich sehr stark. Die Zwiebel ist

klein, länglicht, röthlich und treibt nicht stark in's Kraut. Hat man sie im Herbst gepflanzt, so wird im folgenden Jahr um Jakobi ihr Laub gelb. Dann werden sie aufgenommen. Länger sie stehen zu lassen, würde nur in einem sehr trockenen und sandigen Boden gut gethan seyn. Sie werden dann auf einen Speicher zum Trocknen gelegt und oft umgekehrt. Alsdann breitet man sie auf eine geflochtene Hürde aus, stellt diese auf einen warmen Ofen, rührt sie des Tages einigemal um, und läßt sie so lange stehen, bis sie trocken sind, und man keine Fäulniß mehr zu befürchten hat. Dann kann man sie in einem Faß aufheben, nur müssen sie an einem sichern Orte aufgehoben werden, um der Mäuse willen, und an einem luftigen, damit sie nicht dumpfig werden.

Johannislauch, Jakobszwiebeln, großer Schnittlauch. Diese Zwiebeln sind zwar den Schalotten sehr ähnlich, aber in allen ihren Theilen größer, auch im Geschmack etwas stärker. Wenn sie in einen Braten gesteckt werden, so sticht ihr Geschmack nach einem Paar Tagen etwas auf Knoblauch. Ihre Schaale ist etwas röther, als die der Schalotten, und sie kommen im Frühjahr eher heraus. Uebrigens werden sie auch, wie jene, nach Johannis ausgehoben und um Jakobi wieder einzeln gesteckt, und fernerhin eben so behandelt, wie bey den Schalotten gezeigt worden ist. Sie verdienen auch deßwegen in keinem Garten zu fehlen, weil man sie vom Frühjahr an, wenn es an Zwiebeln fehlt, bis sie wieder ausgehoben werden, frisch aus der Erde verbrauchen kann. Sind sie aber einmal ausgetrocknet, so taugen sie nicht mehr, und bestehen aus lauter über einander liegenden Häuten ohne Fleisch.

Porre, Lauch. Die Zwiebel wird nicht groß, aber desto ansehnlicher die Blätter. — Sie will einen Boden, wie die Gartenzwiebeln. Ist der Anfang des Aprils warm, so wird der Saame gesäet, ausserdem aber in der Mitte des Aprils; denn bey kalter und nasser Witterung hilft das

Digitized by Google

frühe Säen nichts. Was nun im Junius von Pflanzen groß genug ist, wird auf ein im Herbste zuvor gedüngtes Land in ausgezogenen Reihen einen halben Fuß weit von einander ausgepflanzt, nachdem sie, wie gewöhnlich, an Wurzeln und Blättern beschnitten, sogleich begossen, und nach und nach bey weiterem Wachsthum die Furche bey'm Behacken beygezogen. Auch zu Anfang des Julius kann man Porrepflanzen aussetzen. Weiterhin werden sie vom Unkraut gereinigt, behäckelt und etwas angehäufelt. — Im Oktober nimmt man die Zwiebeln heraus und legt sie in den Keller. Man kann sie aber schon im August aus dem Lande verspeisen. Den Winter hindurch kann man sie auch im freyen Garten lassen, und der Frost schadet ihnen nicht. Vorzüglich läßt man die Pflanzen im Garten, die im folgenden Jahr Saamen tragen sollen.

Perllauch, wegen seines Geschmacks noch mehr, als der Porre geschätzt, ist nichts anders, als eine Abänderung des Porre, aus dem er auch sehr leicht gezogen werden kann. Man darf nämlich nur die bey'm Porre hervorwachsenden Nebenschößlinge im Winter abnehmen, und im folgenden Frühjahr, im März oder April, verpflanzen, und ihnen, sobald sie Saamen treiben wollen, die Saamenstängel, wie bey den Winterzwiebeln, ausschneiden. Nimmt man die Zwiebeln auf, sobald das Land trocken ist, und verpflanzt sie im September auf's Neue einen halben Fuß in's Gevierte, so erhält man schon im Junius des folgenden Jahres eine Menge kleiner, weißer, glänzender und den Wachsperlen ähnlicher Zwiebeln. Die größten werden kaum, wie Haselnüsse. Die Zwiebeln brauchen zum Gebrauch in der Küche nur gewaschen, und nicht erst gehäutet zu werden. — Man vermehrt sie durch die Zwiebeln selbst, ungeachtet man sie auch aus ihrem Saamen erhalten kann. Man setzt sie im August oder September, und in 8 bis 14 Tagen treiben sie neues Laub. Sie werden im künftigen Jahre gegen Jakobi

Digitized by Google

aufgenommen, wenn das Kraut trocken wird. Sind sie erst einmal an einer Stelle, so sorgen sie schon selbst für ihre Fortpflanzung. Man kann ihnen daher eine Stelle geben, wo man sie stehen lassen will.

Schnittlauch, Schnittling. Diese allerkleinste Lauchart ist so bekannt, daß sie fast keiner Beschreibung bedarf, und so allgemein und fast unentbehrlich, daß ihn Viele, die kein Gärtchen am Hause haben, in Blumentöpfen vor den Fenstern ziehen, da er wie ein Gewürz auf Suppen, Kräutergemüsen und hundert andern Speisen, sogar auf Butterbrod gestreut, gebraucht wird, und fast jedem Geschmack angenehm ist. Seine Zwiebelbrut wird nicht gebraucht, sondern nur die zarten hohlen Blätter, die Röhrchen bilden und spitzig auslaufen. Sie wachsen immer nach, je mehr man sie abschneidet, was man den ganzen Sommer hindurch thun kann. Ob er schon von der Kälte nie leidet, so verschwinden doch im Winter seine Blätter, kommen aber bey dem ersten Frühlingstrieb wieder hervor, und dann ist es Zeit, ihn auszupflanzen, da man eine alte Staude herausnimmt und zerreißt, und die Büschelchen von 6 bis 8 Zwiebelchen einsetzt. Man kann sie aber bis 6 Jahre stehen lassen, wenn sie von Unkraut, zumal von Quecken, rein gehalten werden. Er trägt eine Menge bleichrother Saamenköpfchen, die anfänglich in einer weißen Haut, oder Scheide eingeschlossen sind, und bey dem Aufblühen ein Ansehen, wie die Federnelken an der Rabatten-Einfassung, machen. Was man aber zum Abschneiden für die Küche bestimmt, muß man nicht zum Saamenstängeltreiben kommen lassen, weil solche Saamenstängel härter und unschmackhaft werden, und untauglich zu einem feinen Zwiebelgewürz sind.

Knoblauch. Er hat mit der Rockenbolle, die mit ihm verwandt ist, ganz gleichen Anbau, Wartung und Erziehung. Die Saamenstängel tragen aber keine jungen Zwiebeln, wie die nachfolgenden, sondern ordentlichen Saamen,

Digitized by Google

wie die Gartenzwiebel. Es wird aber dieser Saamen in unsern Gegenden selten reif. Man pflanzt ihn daher durch seine Zwiebeln (Zehen) fort, die mit der Spitze aufrecht, einige Zoll tief in ein gutes, nicht frisch gedüngtes, Land gelegt werden. Dieß kann im Herbst oder Frühjahr geschehen. Es setzen sich oft 30 und mehr Zwiebeln an einer Staude an und werden um so größer, je mehr man im Sommer verhindert, daß sie Saamenstängel treiben.

Rockenbolle, Schlangen-Knoblauch. Er hat einige Aehnlichkeit mit dem Knoblauch. Sein Geschmack aber ist milder und zarter. Schlangen-Knoblauch heißt er, weil der Saamenstängel sich oben mit dem Saamenkopf nach der Erde krümmt, und dann auf's Neue sich in die Höhe beugt. Die Wurzel ist ein Knollen, dem gemeinen Knoblauch ähnlich. Der Stängel wird ohngefähr 2 Fuß hoch, und die Blätter, die zuerst hervortreiben, sind platt, wie an dem Lauch, und umschließen den Stängel bis zu einer gewissen Höhe, geben sich nachher los und schlagen sich nach der Erde zurück. Der obere Theil des Stängels ist platt, grün, nackt, und macht obenbemeldete Krümmungen, und endigt sich mit einem kugelrunden Kopf, der in einer weißlichen Haut steckt, die einen verlängerten Schnabel, einem Horn ähnlich, bildet. Wenn sich dieser Kopf öffnet, so sieht man, unter den Blüten vermischt, kleine Zwiebeln, welche anfänglich purpurfarbig sind, nachher aber weißlich werden. Die Fortpflanzung durch den Saamen ist unnöthig weitläufig: besser geschieht sie durch die Zwiebelbrut, sowohl von denen, die in der Erde gewachsen, als auch denen, die am Saamenkopf gestanden. Sie werden im Herbst, in der ersten Hälfte des Oktobers, 4 bis 5 Zoll von einander entfernt und mit 1 Zoll Erde über sich eingelegt. Im ersten Jahre bekommen sie gewöhnlich nur die Größe einer Haselnuß, und treiben keine Stängel. Nach Jakobi pflegen ihre Blätter zu verwelken, da man dann die Zwiebeln aus-

Digitized by Google

hebt, zum Abtrocknen hinlegt und sodann zum Gebrauche aufhebt. Im Herbste legt man wieder einen Theil auf 8 bis 10 Zoll Entfernung; diese erhalten eine ansehnliche Größe und treiben Stängel.

Die Junge-tragende Zwiebel. Diese nicht gar sehr bekannte Zwiebel ist unter diesen beschriebenen knoblauchartigen Sorten die allerfruchtbarste. Eine einzige Zwiebel kann 60 bis 80 Stück junge Zwiebeln tragen. Denn sie macht nicht nur eine Zwiebelbrut in der Erde, sondern auch eine doppelte Krone von Zwiebeln oben an den Saamenstängeln. Auch setzt sie nicht nur, wie die Rockenbolle, am Ende des Saamenstängels einen Büschel kleiner Zwiebeln an, sondern treibt auch noch einen Stängel aus der Mitte dieser Zwiebelkrone hervor, der aber kaum den vierten Theil so stark ist, als der untere, und trägt an dessen Spitze abermals einen Büschel junger Zwiebeln. Ja er wiederholt oft diesen Ansatz zum dritten Mal. Dieser Zwiebelbüschel hat ein ziemliches Gewicht, und muß man ihm durch Anbinden an einen beygesteckten Pfahl zu Hülfe kommen, daß er nicht abknicke. — Die Fortpflanzung dieser sonderbaren Zwiebel durch die jungen Zwiebeln geschieht im Anfange des Aprils, wie bey der Rockenbolle, da sie dann gleich im ersten Jahr eine ansehnliche Größe erreichen. Wenn dann die Stängel gegen den Herbst gelb und trocken werden, so schneidet man dieselben ab, läßt aber die jungen Zwiebeln an denselben sitzen, und hebt sie so zusammengebunden in den Stängeln auf, macht sie aber auch nicht eher aus, als bis sie wieder eingelegt werden sollen. Wenn sie den Winter hindurch in einem geheitzten Zimmer zu warm gehalten werden, so wachsen sie zwar, aber treiben sodann keine Stängel und Knöpfe. Diese Junge-tragende Zwiebel hat zwar mit der Rockenbolle viele Aehnlichkeit, unterscheidet sich aber merklich von ihr im Geschmack, der viel angeneh-

mer ist. Sie hat eine gelbrothe äußere Haut und einen süßlichen angenehmen Geschmack.

Kürbisse, Gurken, (Kukumern) Melonen.

Der Kürbis verlangt einen feuchten, lockern, aber dabey warmen und sehr fruchtbaren Boden. Die Mittagssonne darf man ihm nicht entziehen, und freye Luft eben so wenig. Man weicht die Kerne einen Tag zuvor in Wasser ein, ehe man sie legt, welches im April und im Anfange May geschieht. Raum müssen sie natürlich hinlänglich haben, da sie sich so weit ausbreiten, und 8 Fuß in's Gevierte für jede Pflanze ist nicht zu viel. Man kann die Kerne 2 bis 3 Zoll tief legen. Da sie fast niemals zu viele Feuchtigkeit haben können, so müssen sie des Tags ein paar Mal, am beßten Morgens und Abends, begossen werden. Man setzt auch wohl einen Topf mit Wasser daneben, in welchem ein wollener Lumpen eingetaucht ist, dessen zweytes Ende die Wurzel des Kürbisses berührt, und ihm die Feuchtigkeit aus dem Topfe zuführt. Die Blüten und Zweige an den Ranken abzukneipen, wie es die Gewohnheit mit sich bringt, hilft im Grunde gar nichts. Sie werfen von selbst ab, was überflüssig ist. Man hat bekanntlich viele Spielarten von diesem Gewächs, als die mit auf beyden Seiten platt gedrückten Früchten, den Wasserkürbis, den Flaschenkürbis oder die Herkuleskeule, den Schildkürbis, den Warzenkürbis, den Centnerkürbis, und man hat Arten, die wie der stärkste Eymer im Umfang werden, und 30 und mehr Pfund wiegen.

Gurken, Kukumern. Wir haben deren die gemeine rauhe Gurke mit dunkelgrüner, und dann auch mit weißer Schale, welche zarter ist, und eine dünne Schale hat, die frühe grüne Trauben- oder Straußgurke, und eine lange glatte Gurke, die weniger dick ist und fast immer gekrümmt, oft 12 bis 15 Zoll lang, welche den

Vorzug verdient, nur daß sie nicht so reichlich trägt, als die gemeine Art, welcher Fehler aber dadurch leicht zu verbessern ist, daß man eine größere Anzahl Pflanzen von derselben erzieht. Sie wird auch wegen ihrer langen gekrümmten Gestalt die Schlangengurke genannt, welche aber nicht von einer mehr sonderbaren Gestalt, die nicht zum wirthschaftlichen Gebrauch, sondern nur zur Seltenheit ist.

Der Sicherheit wegen vor den Nachtfrösten sollten sie nicht vor dem May gesäet werden, ob es schon auch ein geringer Verlust ist, wenn sie Mitte Aprils auf's Gerathewohl gesäet werden und erfrieren, da man ja leicht andere Kerne nachstecken kann. Will man jedoch mit Sicherheit frühe Gurken bekommen, so nehme man, — wenn man kein kaltes Mistbeet hat, das man bedecken kann, — einige Blumentöpfe, und fülle sie mit leichter guter Erde; nachdem die Abzugslöcher mit hohlen Scherbchen bedeckt sind, daß sie sich nicht verstopfen, lege man etwa 6 Gurkenkerne darauf, bedecke sie ganz wenig mit Erde, und lege oben darauf eine Handvoll Moos, worunter die Erde die Feuchtigkeit besser behält, vorzüglich aber verhütet wird, daß die Erde nicht durch das Begießen verschwemmt wird, und die zarten Pflänzchen Noth leiden. Die Kerne werden in einer warmen Stube hinter dem verschlossenen Fenster, wodurch sie die Sonne bescheinen kann, in 4 bis 5 Tagen aufgehen, wenn man zumal vor dem Legen der Kerne den Topf mit der Erde bey dem Ofen erwärmt gehabt. Den aufgegangenen Pflänzchen gibt man fleißig Luft bey Sonnenschein und nichtrauher Witterung. Wenn sodann die Pflanzen das dritte Blatt haben, so werden sie auf das Land verpflanzt. Dabey geht man so zu Werke: Man macht auf dem Lande für jeden Blumentopf ein Loch, das so groß als der Scherben ist, fährt mit einem geraden Messer, an dem Topf herum, daß sich die Erde (welche feucht seyn muß, daß der ganze Ballen beysammen bleibe, und sich nicht verkrümle)

Digitized by Google

ganz losmache; spannt die Hand zwischen den Pflanzen über dem Topf aus, und kehrt den Topf schnell um, daß der ganze Erdball auf die Hand falle, den man sodann ganz in das zubereitete Loch stellt und den leeren Raum neben um den Ballen herum mit klarer Erde ausfüllt. Auf solche Weise empfinden die Pflanzen nicht das Mindeste vom Versetzen, und wachsen fort, als ob sie allda vom Anfang gepflanzt wären. — Was nun aber das Land betrifft, worauf die Gurken sollen geſäet und gepflanzt werden, so fordern sie vorerst eine freye offene Lage gegen die Sonne, im Schatten der Bäume oder eines Hauſes machen sie wohl große Ranken, setzen aber wenig Frucht an, oder stossen sie wieder ab. Hernach wollen sie in einen fetten, mit verwesetem Mist wohl gedüngten Boden, und bey Trockene fleißige Begießung. Sehr gut ist es, wenn das Land im Winter mit kurzem Dünger bedeckt wird, den man im Frühjahr wieder abrecht, wodurch die Lockerheit und Fruchtbarkeit ungemein vermehrt werden. — Der beßte Dünger zum Gurkenbau ist guter kurzer Pferdemist. Zu Beſäung der Gurkenbeete, die man am beßten in der niedrigsten Gegend des Gartens anlegt, tritt man jedes auf 5 Fuß breit ab. In der Mitte länge durch macht man nach der Gartenschnur eine Furche von 2 Zoll tief, und legt in die Mitte derselben die Kerne 2 bis 3 Zoll von einander entfernt, bedeckt dieselben einen halben Zoll dick, mehr nicht, mit feiner Erde, und begießt sie sanft, wenn die Erde trocken ist. Von den aufgegangenen Pflanzen müssen hernach so viele ausgezogen werden, daß die stehenbleibenden 6 Zoll von einander sind, welche mit der Zeit das Beet mit ihren Ranken und Nebenranken völlig bedecken, ja darüber hinausranken. Stehen sie enger, so durchkreuzen sie sich, haben nicht Raum, sich auszubreiten, entziehen einander die Nahrung und setzen wenig Früchte an. Den Anfangs leere Raum auf dem Beet ist nicht verloren. Sobald die Gurkenkerne in die Mitte gelegt sind, kann man auf

beyden Seiten des Beetes zwey Reihen Salatpflanzen setzen. Bis sich nun die Ranken dahin ausbreiten, haben sie Zeit, Köpfe zu machen und verspeiset zu werden. Sobald die jungen Gurkenpflanzen das erste rauhe Blatt haben, ist die Zeit, die überflüssigen auszuziehen, jedoch läßt man die schönsten stehen, wenn auch etliche näher als 6 Zoll beysammen zu stehen kommen sollten. Sodann kann die Erde von beyden Seiten auf die Gurkenreihe gezogen, und die Furche ausgefüllt, auch bey etwas weiterem Wachsthume die Pflanzen noch etwas angehäufelt werden, was ihre Wurzeln verstärkt. Fangen die Gurkenranken an, auszulaufen, so muß man sie in die Richtung legen, daß sie das Beet gleichförmig bedecken, und sich nicht kreuzen. Bey diesem Auslaufen der Ranken zeigen sie auch ihre Blüten, und zwar männliche und weibliche. Die weiblichen sind die, woran unten schon das Früchtlein sich zeigt; die männlichen Blüten aber stehen auf einem zarten Stielchen. Zu Saamengurken muß man immer eine und die andere liegen lassen; zumal bey diesen Rankengewächsen die älteren Kerne besser sind, als die frischen. Am füglichsten thut man das auf dem frühesten Beete, und wählt von solchen die größten, die an der Hauptranke sitzen, und so nahe, als möglich, an der Wurzel. Man läßt sie so lange auf den Beeten liegen, bis der Frost die Ranken getödtet hat. Alsdann werden sie in die freye Luft zum Nachreifen hingelegt, bis sie aussen anfangen zu faulen; da sie nun nach der Länge von einander geschnitten, die Kerne mit dem übrigen Mark mit einem Löffel herausgenommen, und in einer Schüssel durch öfteres Zuschütten frischen Wassers, vermittelst der Hände, gereinigt werden. Man kann ohne Nachtheil der Kerne das Mark mit denselben etliche Tage stehen lassen, bis die Gährung erfolgt, da sie alsdann desto leichter zu säubern sind, worauf sie

hernach auf Papier oder einem Brette getrocknet, und in einem leinenen Säckchen aufgehängt werden.

Melonen. Von dieser Pflanze findet man bey den Gärtnern eine große Menge verschiedener Sorten, welche sich auch meistens alle durch ihre Saamen fortpflanzen lassen. Im Allgemeinen werden sie in Cantaluppen, Netzmelonen und gereifte Melonen eingetheilt.

Die Cantaluppen haben kugelförmige, etwas platte und mit vielen Warzen bedeckte Früchte. Sie haben meistens ein grünes oder weißes Fleisch. Die Netzmelonen haben lange Früchte, mit einer dunkelgrünen und weißlichen, dünnen, außen netzförmigen Schale. Die Fächer zwischen dem Netze sind Anfangs grün, und werden am Ende hellgelb. Sie haben ein orangegelbes, dickes, saftiges und süßes Fleisch. Die gereiften oder gerieselten Melonen haben längliche Früchte, deren Schale gewöhnlich durch 12 Reifen getheilt ist, zwischen denen sich das Fleisch merklich erhebt. Die hervorstehenden Rippen sind gewöhnlich genetzt, und werden zwischendurch mehr gelb. Sie haben ein gelbes, saftiges Fleisch, und das Mark ist völlig vom Fleische getrennt. Außer diesen unterscheidet man noch frühe Melonen, weiße Melonen und andere. Bey den weißen Melonen sind die Früchte gewöhnlich gegen den Stiel zu etwas verschmälert. Sie haben eine ganz glatte und weiße Schale, verändern auch diese Farbe nicht, wenn sie reifen. Ihr Fleisch ist weißlich und spielt in's Gelbe. Am delikatesten von Geschmack sind doch fast von allen die Cantaluppen, aber sie sind am weichlichsten, und setzen später und auch weniger ihre Früchte an, welche wegen der dicken Schale später reifen, und also auch weniger eßbares Fleisch haben. Einige der vorzüglichsten Arten derselben sind: die Florentiner Cantaluppe, die Orangen-Cantaluppe, die Spanische Cantaluppe, Prinz von Oranien, die rothe, die schwarze, die gerippte, die Stein-Cantaluppe, die Zwerg-Canta-

luppe, die frühe Spanische Cantaluppe u. a. m. Die Netzmelone ist nicht so weichlich, als die Cantaluppe, und geräth leichter. Ihr Fleisch ist fester, aber auch sehr wohlschmeckend. Das sicherste Zeichen der Reife ist die Lösung des Stiels. Auch hiervon gibt es mehrere Abänderungen. Die gereiften oder gerieselten werden am wenigsten geschätzt, und haben auch, weil das Mark vom Fleische getrennt ist, am wenigsten eßbares Fleisch. Oft ist ihr Fleisch auch mehlicht und daher unschmackhaft. Zur ersten und frühesten Pflanzung verdienen vorzüglich empfohlen zu werden: — die frühe Romana, die Malcantaluppe, die frühe Harlemmer, die kleine Portugiesische und andere.

Um nun Melonen zu ziehen, muß man dazu Mistbeete haben, und es ist also hierüber Das nachzulesen, was in der Einleitung über Mistbeete gesagt wurde. Zu den frühen Melonenbeeten muß man den Pferdedünger etwas höher aufsetzen, als zu den späteren, weil die frühen auch mehr Wärme erfordern. Die Erde in den Mistbeeten zu den Melonen muß nicht über 6 Zoll tief seyn, und nicht unter 5; denn zu viel Erde erkältet den Mist zu sehr, und in zu wenige wachsen die Pflanzen zu geil, treiben zu viele Blätter, und wenige oder gar keine Früchte. Die Kerne, welche man pflanzt, müssen nicht zu jung, und wenigstens 4 Jahre alt seyn; denn allzujunge treiben viele Ranken und bringen wenige Früchte. Um den ganzen Sommer hindurch Melonen zu haben, pflanzt man die Kerne zu verschiedenen Zeiten, vom Februar oder März an, bis zum April oder May. Allzufrüh ist nicht rathsam, weil man dann den jungen Pflanzen nicht genug frische Luft geben kann. So wie man nun die Mistbeete zu den Melonen anlegen will, so pflanzt man auch die Kerne. Dieß geschieht entweder in Töpfen, welche mit leichter Erde gefüllt sind, und die an einen warmen Ort hingestellt werden, oder man pflanzt sie auch ganz flach in das neue Mistbeet. Hat man schon

Mistbeete zu frühen andern Früchten, so kann man sie auch in diese pflanzen. Sind nun die Pflanzen so groß, daß sie versetzt werden können, so müssen sie vorsichtig ausgehoben und wieder eingepflanzt werden, damit keine von ihren feinen Wurzeln verletzt, oder gar abgebrochen werden. Unter jedes Fenster pflanzt man 2 oder 3 Pflanzen, je nachdem das Fenster groß ist, und begießt sie hierbey etwas, doch nur sehr wenig. Nachher ist das Begießen selten nöthig, denn das warme Beet bleibt durch den Mistdampf feucht genug, und zu viel Nässe ist den Pflanzen sehr schädlich. Das Wasser muß aber nie kalt, sondern immer etwas verschlagen seyn.

Wenn die Pflanzen angewachsen sind und etwa 4 Blätter bekommen haben, so kneipt man den in die Höhe wachsenden Stängel über den ersten oder zweyten Knoten mit der Spitze des Zeigefingers und Daumens ab, wobey aber nicht der untere Theil der Pflanze verletzt werden darf. Dieß geschieht deswegen, damit sie mehrere Seitenranken treiben, an denen sich eigentlich die Früchte ansetzen. Sobald zwey oder mehrere Seitenranken da sind, so kneipt man diesen die Spitzen auch wieder ab, damit auch sie noch Seitenranken treiben. Hiermit kann man auch noch nachher fortfahren, bis die Früchte etwas größer werden, auch muß man die aus den Ecken der Seitenzweige kommenden spitzigen Ranken etwas abkneipen. Sind nun eine ziemliche Anzahl von Seitenranken hervorgewachsen, so kneipt man für's erste nicht weiter ab, sondern wartet, bis sich Früchte ansetzen. Dann sieht man die Ranken oft sorgfältig nach und gibt auf die Früchte Acht. An jeder Ranke wählt man nun eine Frucht aus, welche dem Hauptstamm am nächsten ist, die stärkste zu seyn scheint und den längsten Stiel hat. Alle übrigen Früchte an dieser Ranke kneipt man nun mit der Ranke über dem dritten Knoten oberhalb der ausgewählten Frucht ab, damit dieser nun der meiste Nahrungssaft zugeführt wird.

Bey den früheſten Pflanzen kann man nicht viel mehr, als höchſtens drey Früchte, an der ganzen Pflanze laſſen; bey den ſpätern können wohl fünfe bleiben. Kommen ſpäterhin noch neue Ranken, ſo kneipt man dieſe immer ab, damit die einmal angeſetzten und ausgewählten Früchte alle Nahrung allein behalten.

Mit dem Begießen der Melonen muß man immer ſehr vorſichtig ſeyn. Es darf dieß immer nur ſehr mäßig geſchehen, weil die Melonen nicht viel Feuchtigkeit bedürfen, und wenn es geſchieht, ſo muß das Waſſer auch nie zu nahe an den Stamm kommen. Noch muß ich erinnern, daß man im Anfange, wenn die jungen Pflanzen etwa einen halben Fuß lange Ranken getrieben haben, um die Pflanze noch etwas mehr Erde bringt, aber Erde aus einem andern Beete. Hierdurch bewirkt man, daß die Pflanzen beſſer wachſen, und ſich mit ihren Wurzeln mehr ausbreiten.

Mit dem Lüften der Fenſter muß man vom Anfang an auch immer ſehr vorſichtig ſeyn. Anfangs muß man recht auf einen Sonnenblick achten, wenig öffnen, und bald wieder zumachen. In der erſten Zeit iſt den jungen Pflanzen vorzüglich etwas friſche Luft nöthig, weil ſie da ſonſt leicht verbrennen können. Nur einen halben Zoll gelüftet iſt völlig hinreichend. Nachher kann man einige Zeit ſchon weniger lüften; werden aber die Pflanzen noch größer, ſo muß auch wieder mehr und öfter gelüftet werden. Es laſſen ſich hier aber nicht gut feſte Regeln geben, weil gar zu viel auf Luft und Witterung ankommt. Werden die Tage wärmer, ſo kann auch mehr gelüftet werden, aber immer mit der Vorſicht, daß die Beete nicht zu viel Wärme verlieren, und keine Näſſe in das Beet kommt. In warmen Sommern kann man ſie auch im freyen Lande, an einer warmen Stelle, ziehen.

Digitized by Google

Saamenkerne muß man von den schönsten, reifsten und wohlschmeckendsten Melonen nehmen, und um die Sorten wieder zu bekommen, muß man die verschiedenen Sorten nicht unter einander pflanzen. Hat man sie aus den Früchten genommen, so läßt man sie noch wohl einige Tage in dem Mark liegen, und wäscht sie dann mit Wasser aus demselben. Nun legt man sie zum Trocknen hin, und hebt sie dann an einem frostfreien Orte auf. Sie behalten 6 Jahre ihre Keimfähigkeit. Zur Speise werden die Melonen roh gebraucht, entweder ohne Zucker, oder auch mit Zucker, Zimmet, Pfeffer und andern Sachen. Außerdem werden sie auch zu Suppe, Muß, Torten, zu Confituren, und auf mancherley andere Art benutzt. Auch werden sie candirt, gebacken, und süß oder sauer eingemacht.

Salatgewächse.

1) **Salat, Lattich.** Es bedarf keiner Erklärung, welches Gewächs hier unter dieser vielumfassenden Benennung gemeynt sey. — Der **Kopfsalat** fordert ein gutes, warmes Land, welches locker ist. Er kann, je nachdem man ihn zu verschiedenen Jahrszeiten zu haben gedenkt, ausgesäet werden, im Januar, Februar u. s. w. Derjenige muß etwas weitläufiger gesäet werden, welchen man zum Auspflanzen und zu Köpfen bestimmt hat; da man hingegen denjenigen, welchen man gleich jung gebrauchen will, dichter säen kann. Der ersten Saat, damit man sie früher erhalte, gebe man ein Beet, welches Sonne genug hat, wenn's angeht, an einer Mauer, wo die Sonne zurückprallt, und welches sich etwas in die Höhe zieht, etwa so, wie die Lage eines Mistbeetfensters. Man erhält ihn auf diese Weise sicher am frühesten. Wer glaubt, ihn durchaus verpflanzen zu müssen, um bessere Köpfe zu bekommen, der kann es, wenn er 5 bis 6, oder noch mehr Blätter hat. Wer sich aber diese überflüssige Mühe ersparen will, oder nicht

viel Land hat, der ißt den ersten jungen Salat, und verzieht ihn so lange, bis nur so viele Pflanzen stehen bleiben, daß jede einen vollen Fuß Raum erhält. Es ist begreiflich, daß man auf diese Weise dennoch früher Köpfe bekommt, als bey'm Verpflanzen. Es ist nicht gerade nöthig, daß man ihm ein besonderes Beet gebe, wenn's an Land fehlt, sondern er kann recht füglich zwischen andern Gewächsen gesäet und gepflanzt werden, wenn diese ihn nur nicht früher überwachsen, als er gebraucht werden kann. Man kann ihn in dieser Absicht etwas vor den andern Gewächsen auf das Beet bringen, z. B. auf Gurkenbeete. Der verpflanzte Salat muß freylich so oft begossen werden, bis er völlig angewachsen ist; übrigens wird er behackt, und von Unkraut rein gehalten, wie jede andere Pflanze. Um ihn nun beständig zu haben, kann man ihn immer von 14 Tage zu 14 Tage säen, und eben so oft verpflanzen; jedoch pflegt der vom Julius an gesäete nicht mehr so feste Köpfe zu bringen, als der frühere, und oft gar keine, wenn man ihm nicht einen etwas feuchten Boden geben kann. Folgende sind die vorzüglichsten Sorten des Kopfsalats: Grüner und gelber Prahlsalat, Kaisersalat, Prinzenkopf, Franzsalat, Straßburger Kropfsalat, Forellensalat, Bologneser Salat, Großer Mogul, Früher Steinkopf, Schlesischer Kopfsalat, Holländischer Kopfsalat, gelber Asiatischer u. s. w.

2) Den Schnittsalat kann man Reihenweise säen; besser aber pflanzt man ihn in 1 Fuß Weite, und schneidet ihn, so oft man dessen bedarf. Diese Sorte läßt sich vorzüglich gut als Gemüse kochen, da die andern Salate ein wenig zu weichlich sind.

3) Endivien. Die Sommerendivie hat eigentlich nur den Namen gemein, ist aber in der That nur eine Art von Salat, mit dem sie Wartung und Pflege gemein hat. Die Winterendivie aber ist hier gemeynt. Der Boden muß wie bey'm Salat seyn. Man säet sie hinläng-

lich dünne am Ende des Junius, fängt sie im Julius an zu verpflanzen, und fährt damit bis zum August fort, wo auch die kleinsten Pflanzen herangewachsen seyn werden. Sie will ebenfalls, wie der Salat, einen vollen Fuß in's Gevierte Raum haben, und bey Trockenheit oft begossen, und fleißig behackt seyn. Man zieht die Erde an die Pflanze, so lange es geht, heran. Da man an diesen Pflanzen die gelben Blätter liebt, so bleicht man sie ordentlich. So bald sich nämlich die Blätter weit auf der Erde ausbreiten, bindet man sie, an einem trocknen Tage, mit Bast zusammen — jedoch nicht zu fest — überdem kann man noch Blumentöpfe über die Pflanze herstürzen; oder aber, man deckt auch nur die Blumentöpfe allein darüber; oder man legt Bretter darauf, die man mit Steinen beschwert. Oft schon in einer Woche sind sie gelb genug; dann nimmt man, so viel als gelb ist, auf, und legt sie noch einige Tage in Sand, ehe man sie ißt. Um sie im Winter aufzubewahren, läßt man sie entweder im Lande, und bedeckt sie mit Stroh und Matten, oder aber, man nimmt sie vor eintretendem völligen Froste auf, an einem recht trockenen Mittage, putzt sie aus, bindet sie zusammen, und hebt sie in Sand im Keller auf. Die Mäuse stellen ihnen überall sehr nach. — Man hat mehrere Arten davon — den mit glatten, breiten Blättern, und den fast allgemein weit höher geschätzten krausen. Man hat auch eine Sorte, die, ohne daß sie gebleicht wird, gelbe Blätter macht — nämlich die englische Endivie — auch türkische genannt. Diese Sorte wird schon im April gesäet.

4) Rapunzel, (Ackersalat, Rapunzchen, Rüschen, Rischen, Lämmerlattig, Mausedhrchen, und noch mehrere Namen.) Dieses bekannte Gewächs kann vom August an gesäet werden. Man braucht ihm kein besonderes Beet zu geben, sondern kann ihn zwischen andern Gewächsen erzeugen. Er braucht nicht eingerecht, nicht ge-

wartet und gepflegt zu werden, wenn er nur ein etwas lockeres Land findet. Wo er zwey Jahre in einem Garten gestanden hat, und der Saame nicht sogleich abgenommen worden ist, da wird man desselben, ohne daß man ihn säet, genug erhalten. Die letzte Aussaat davon kann man im November und Dezember machen. Daß der einjährige Saame davon nicht gut aufginge, ist falsch.

5) Kresse. Man zieht sie schon in Blumentöpfen und Kasten im Winter im Hause. Sie wird im April in sehr feuchtes Land gesäet, und ganz flach reihenweise gelegt, oder gar nur in den Furchen, ohne bedeckt zu werden, eingedrückt, und braucht keine weitere Wartung. Bekanntlich säet man den Saamen gern sehr dick; und da er wieder nachwächst, so kann man ihn mehrere Male schneiden. Er geht in wenigen Tagen auf.

Mays (türkischer Waizen). Es gibt hiervon viele Abarten, welche sich durch die Größe und Farbe der Saamen unterscheiden. Einige haben gelbe, und andere weiße, blaue, braune und schwarzrothe Saamen. Eine kleine Abart ist jetzt allgemein unter dem Namen Zea praecox oder Quarantino bekannt. Ihre Saamen sind freylich kleiner, als die von der großen Art, aber sie erhalten viel früher ihre Reife, deßhalb eignet sich auch diese Art mehr für die nördlichen Gegenden, als die große. Man pflanzt den Mays durch den Saamen fort, den man im Frühjahre, wenn keine Fröste mehr kommen, etwa 1 Zoll tief, und so weit von einander pflanzt, daß jede Pflanze mindestens 1½ Fuß weit von der andern zu stehen kommt. Am beßten gedeiht der Mays in einem lockern, sandigen, aber gut gedüngten Boden, und in einer freyen sonnenreichen Lage. Wenn die jungen Pflanzen etwas herangewachsen sind, häufelt man die Erde etwas an, und hält die Beete stets vom Unkraute rein. Wenn die weiblichen Blütenkolben anfangen Saamen anzusetzen, so schneidet man die männlichen ab, wo-

durch dann jene kräftiger wachsen, und die Saamen auch schneller reifen. Wenn nachher die Saamen in den Kolben hart geworden sind, so schneidet man diese ab, breitet sie auf einem luftigen Boden aus, und macht nachher die Saamen aus. Sie behalten 6 Jahre ihre Keimfähigkeit. Die unreifen Saamenkolben werden mit Essig oder auch mit Zucker eingemacht, und so gegessen.

Außerdem kann man aber auch die Saamen zu Mehl und Gries gebrauchen; auch kann Branntwein und Bier daraus gemacht werden. Aus den grünen Halmen ist schon mit Vortheil Syrup und Zucker bereitet worden.

Meerkohl. (**Strandkohl.**) Er gedeiht sehr gut in einem fruchtbaren, sandigen Boden; in nassem Boden verfaulen die Wurzeln. Am beßten pflanzt man ihn durch Saamen fort; welchen man gleich dahin säet oder vielmehr pflanzt, wo die Pflanzen stehen bleiben sollen. Man säet ihn im Herbste, so bald er reif ist, weil dann die jungen Pflanzen im Frühjahre desto zeitiger aufgehen. Wird er im Frühjahre gesäet, so muß dieß sehr früh, schon im Februar, wenn es seyn kann, geschehen, weil spätershin der Saame oft bis zum folgenden Frühjahre liegen bleibt, ehe er aufgeht. Das für ihn zubereitete Land theilt man in Beete, auf deren jedem man höchstens 3 Reihen macht. In diese Reihen legt man den Saamen 2 Zoll tief, und etwa 4 bis 6 Zoll auseinander. Wenn der Saame aufgegangen ist, läßt man die stärksten und beßten Pflanzen stehen, so daß jede Pflanze 1 bis 1½ Fuß weit von der andern entfernt ist. Nachher hält man sie vom Unkraute rein, und begießt sie bey trockner Witterung zuweilen etwas. Im Herbste, ehe der Frost kommt, bedeckt man das Beet mit kurzem verfaulten Dünger oder Laub, und im Februar oder Anfang März häuft man die Erde 6 bis 8 Zoll, auch noch wohl höher, über die Pflanzen, damit die Sprößlinge um so viel länger werden. Man kann auch Blumentöpfe

über die Pflanzen setzen, welche nach einigen Wochen weggenommen werden, wo man dann die Sprößlinge an der Wurzel abschneidet, aber sich vorsieht, daß diese nicht verletzt wird. Am beßten ist es, wenn man die Sprößlinge erst im zweyten Jahre abschneidet, weil man dann das Beet desto länger benutzen kann. Zum Saamen läßt man einige starke Sprößlinge stehen. Vor dem Winter muß man immer alle Stängel abschneiden, und das Beet wieder mit kurzem Dünger bedecken. Die Sprößlinge werden wie Spargel zubereitet und gegessen. Je frischer sie nach dem Abschneiden zubereitet werden, um desto besser sind sie, auch werden sie dann in sehr kurzer Zeit mürbe gekocht.

Gewürzkräuter zu Suppen, Brühen zu Salaten.

Anis. Begnügt sich mit mäßigem, aber lockern Boden; man darf ihn nur im Februar oder März in andere Beete sehr weitläufig aussäen; gemeiniglich säet man ihn unter gelbe Rüben, die er bald überwächst.

Baldrian. Seine Blätter kommen fast mehr mit dem Sauerampfer überein. Man kann ihn im Frühjahre und Herbste durch Zertheilung alter Stöcke vermehren.

Basilikum. Man hat große und kleine Arten. Die erstere ist leicht zu erziehen. Der Saame wird sehr früh in Mistbeete oder Töpfe, oder Anfangs May sehr flach in fettes warmes Land gesäet. Wenn die Pflanzen einige Zoll hoch sind, so werden sie verpflanzt, oder überzogen. Die Blätter schneidet man den Sommer über mehrere Male. Im Herbste schneidet man die Stauden ganz ab, und trocknet sie auf einem luftigen Boden.

Boretsch, Borage. Verlangt nur gemeines Gartenland, in welchem man ihn im Frühjahre etwas weitläufig aussäet.

Dill. Ist in der Behandlung ganz dem Fenchel ähnlich. Er vermehrt sich selbst sehr stark, so daß man nicht

vielen Saamen ausfallen lassen darf, wenn er nicht, wie Unkraut, häufig werden soll.

Dragun. Hält in einem guten Boden an einem schattigen Orte mehrere Jahre aus. Wenn im Frühjahre die im Winter verdorrten Zweige wieder aus der Wurzel hervortreiben, wird er durch Zertheilung der alten Stöcke vermehrt.

Fenchel. Wird Ende Aprils auf ein gutes Gartenbeet gesäet. Wenn die Pflanzen versetzt werden, erhalten sie einen Fuß weit Raum. Im Winter bleiben sie stehen, doch kann man einige ausheben. Er dauert mehrere Jahre auf einer Stelle.

Körbel, Kerbel. Erfordert einen frischen, schattigen Ort, und ziemlich gutes Land. Man kann ihn zu jeder Jahreszeit säen. Auch säet er sich von selbst sehr stark, wenn man das Ausfallen des Saamens nicht verhindert. Der spanische Körbel hat viel größere Blätter, und einen gewürzhaften Geschmack. Er wird im März gesäet, und liegt oft mehrere Monate in der Erde. Sobald die aufgegangenen Pflanzen stark genug sind, werden sie in gutes Land verpflanzt, und zwar zwey Fuß von einander. So kann er mehrere Jahre stehen, wo er in jedem Jahre aus der Wurzel treibt.

Koriander. Der Koriander ist ein Sommergewächs, dessen Saamen in den Apotheken und in der Haushaltung und Küche bisweilen gebraucht wird. Er macht einen ½ bis 1 Fuß hohen Stängel aus einer faserigen, dünnen Wurzel, und lockere Dolden weißer Blumen, worauf runde gelbliche Saamen folgen. In seinem Bau ist er dem Anis gleich. Doch kann man den Koriander auch schon im Herbste aussäen; und da er bey seiner Reife so leicht ausfällt, muß man ihn des Morgens im Thau sammeln, und in Tüchern nach Hause schaffen.

Indianische Kresse. Nasturzium. Kapuzinerblume. Ehemals wurde diese Rankenpflanze ihrer schönen hochgelben Blumen wegen gezogen, aber nun nützt man auch die Blumenblätter zum Salat; noch mehr aber die Saamenknospen zu Kapern, welche man mit Essig einmacht. Man legt im April Körner in einem Cirkel 1 Zoll tief, und steckt in die Mitte eine lange Stange, um welche sich die Pflanzen herumwinden. Alle 3 Zoll wird so fortgefahren, welches zugleich in der Blüte einen gar schönen Anblick macht. Anfangs Juny können die Knospen schon zum Einmachen stark genug seyn.

Kümmel. Erfordert gutes, doch nicht frisch gedüngtes Land. Man säet ihn im May, so daß er eine Hand breit Raum erhält. Den Saamen mischt man gern mit Sand oder Erde, damit er nicht zu dick falle; auch kann man ihn im August säen. Sind die Pflanzen etwas herangewachsen, so versetzt man sie in gut gegrabenes fettes Land 6 — 9 Zoll von einander. Im folgenden Frühjahr geht die Pflanze in Saamen.

Löffelkraut. Im April oder May wird der Saamen auf ein lockeres, feuchtes Land gesäet, an einem schattigen Orte. Man kann ihn auch im August setzen, wenn man ihn früher haben will, entweder einzeln, oder reihenweise, einen Fuß weit die Reihen von einander.

Majoran. Erfordert ein sonniges, gutes Land, wird sehr flach gesäet, und oft begossen. Wenn die Pflänzchen einige Zoll hoch sind, werden sie verpflanzt, und erhalten eine Hand breit Raum, doch ist auch das Umpflanzen nicht nothwendig, sondern man kann sie bloß verziehen. Man kann ihn einige Male des Jahrs schneiden. Der Winter-Majoran dauert beständig fort, und wird im Herbste oder Frühjahre durch Zertheilung alter Stöcke vermehrt, er nimmt mit jedem Platze vorlieb, ist aber an Geruch und Geschmack schwächer, als der andere.

Melisse. Ist in der Behandlung der Salbey gleich.

Münze. Krämermünze und Pfeffermünze wird an schattige und etwas feuchte Orte im Anfange des Frühjahres gepflanzt. Sie steht mehrere Jahre auf Einer Stelle, und kommt leicht fort.

Petersilie — siehe vorher Petersilienwurzel.

Pimpinelle. Liebt einen trocknen Platz. Die Blätter können einige Mal im Jahre geschnitten werden. Man säet den Saamen im April, leichter kommt man aber dazu, wenn man in eben diesem Monate die alten Stöcke zertheilt. Ihr Saamen säet sich von selbst stark aus.

Portulak. Wird im April auf ein sonniges Beet ganz flach gesäet und oft begossen. Sobald die Pflanzen nur ein wenig stark sind, müssen sie umgesetzt werden. Er säet sich zwar von selbst, kommt aber nur dann hervor, wenn der Ort, auf dem er steht, nicht umgegraben worden ist, weil sonst der Saame zu tief in die Erde käme.

Raute, Weinraute. Die Raute ist hauptsächlich eine Pflanze für die Apotheke. Viele aber sind Freunde davon, die jungen Blätter auf das Butterbrod zu streichen und halten es für sehr gesund und angenehm. Man hat mit einem Paar Pflanzen genug, da sie bis 10 Jahre dauern und sich selbst stark besaamen. Auch kann man sie gar leicht durch Zertheilung alter Stöcke fortpflanzen. Im Winter halten sie den strengsten Frost aus, und bleiben den ganzen Winter hindurch grün. Wenn man der Raute den Saamen nicht zu gehöriger Zeit nimmt, so säet sie sich von selbst aus.

Rosmarin. Seine Erziehung aus dem Saamen ist langweilig und unnöthig, da man seinen Endzweck durch abgeschnittene Zweige viel besser und schneller erreichen kann. Man schneidet sie im Juny und July mit ohngefähr 1 Zoll vom vorjährigen Holze ab, streift die Blätter so weit ab, als die Zweige in die Erde kommen sollen, doch ohne die Rinde zu verletzen, und setzt sie ohne weitere vermeynte Kün-

ſteleyen in eine leere Rabatte, gießt ſie an und beſchattet ſie, bis ſie Wurzeln getrieben haben. — Strenge Winter halten die Rosmarinſtöcke bey uns nicht aus, ſondern ſie werden gewöhnlich in Töpfe, Kübel oder Kaſten geſetzt, und in den Keller geſtellt. Zur Erfriſchung legt man ihnen bisweilen ein Paar Händevoll Schnee auf die Erde im Blumentopf, und gibt bisweilen bey wärmerer Witterung friſche Luft. In der erſten Hälfte des Mays kommen ſie wieder in die Erde des Gartens.

Salbey. Wird im April in ziemlich gutes Erdreich geſäet. Leichter erhält man ſie durch Zertheilung alter Stöcke, oder durch abgeſchnittene Zweige, die man Anfangs May an einem feuchten und Schatten habenden Ort ſteckt. Man ſchneidet ſie jährlich einige Mal, das letzte Mal im Auguſt eine Hand breit über der Erde. Sie kann mehrere Jahre auf einer Stelle bleiben.

Saturey, Pfefferkraut, Bohnenkölle. Kann auf umbenutzte Erde des Gartens im April geſäet werden; man verzieht ihn ſo weit, daß er eine gute Hand breit Raum bekommt. Er ſäet ſich mehrere Jahre ſelbſt aus, und bedarf keiner andern Wartung, als daß man vor dem Winter oder im Frühjahre die Erde ein wenig auflockert. Dieß Gewächs darf nicht mit anderm Pfefferkraut verwechſelt werden, das wie Meerrettig vermehrt wird.

Sauerampfer. Man kann ihn 3, 4 und auch noch mehrere Jahre auf einem und dem nämlichen Orte laſſen. Im März oder Oktober wird er durch Zertheilung der alten Stöcke vermehrt. Sie müſſen einen Fuß weit von einander ſtehen. Man kann ſie auch im July oder Auguſt und in jeder andern milden Jahreszeit umpflanzen.

Thymian, Kettelkraut. Verlangt ein warmes, ſonnenreiches Land. Man ſäet ihn Anfangs April ſehr flach, gießt ihn oft, und verpflanzt ihn, wenn er groß genug iſt, daß jede Pflanze eine ſtarke Hand breit Raum erhält. Man

kann ihn auch stehen lassen, und im März des künftigen Jahr's verpflanzen; doch darf er nicht über den August hinaus geschnitten werden, weil die Stöcke sonst im Winter eingehen. Im Frühjahre wird er auch durch Zertheilung alter Stöcke vemehrt.

Tripmadam. Diese Pflanze wächst in jedem, auch sehr leichten Boden, und am besten an einer trockenen, sonnenreichen Stelle. Man pflanzt sie am leichtesten im Frühjahre oder auch im September durch Zertheilung der alten Pflanzen fort, und benutzt sie zugleich zur Einfassung der Rabatten.

Die Blätter werden in Suppen gegessen, und auch unter Kräutersalate.

Ysop. Im April oder May zertheilt man die alten Stöcke, daß an jedem Zweige etwas Wurzeln bleiben. Diese Pflanzen setzt man sogleich an die gehörige Stelle und begießt sie, bis sie frisch fortwachsen. Auch den Saamen kann man im April in eine sonnenreiche, fruchtbare Rabatte säen, das Beet hält man feucht und vom Unkraute rein, bis die Pflanzen erwachsen sind. Wenn sie die Länge eines Fingers haben, werden sie versetzt. Sie werden einen Schuh aus einander gepflanzt. Im Winter dauern sie recht gut fort, nur muß man sie nicht spät beschneiden. — Man vermehrt den Ysop auch durch Steckreiser. Man nimmt im Frühjahre einjährige Reiser, schneidet sie am Knoten vom vorigen Jahre glatt ab, und steckt sie in das Land, entweder an Ort und Stelle in Entfernung einer halben Elle, oder auf ein besonderes Beet 4 Zoll von einander. Die Pflanzen hält man bis zur Anwurzelung feucht und im Schatten. Im folgenden Frühjahre werden sie versetzt.

Spargel, Artischocken, Erdbeeren.

Spargel. Dieses Gewächs liebt einen sehr lockern, warmen und sandigen Boden. Man nehme also ein Beet dazu, welches eine sattsame warme Lage, und frühzeitig im

Digitized by Google

Jahr hinlängliche Sonne hat. Hat es daneben Schutz gegen kalte Winde, so erhält man seinen Spargel viel früher. Ist das Land nicht locker genug, so muß man es hinlänglich mit Sand, oder sehr leichten Erdarten, als Pflanzen, vorzüglich Rasen-Erde, vermischen und tief genug rigolen. Kommt der Spargel in einem solchen Lande eine Elle oder zwey Schuh tief zu liegen, so ist's vollkommen hinlänglich — doch sind auch $\frac{3}{4}$ Ellen und im Nothfall eine gute halbe Elle hinreichend. Tiefer als eine Elle ihn zu legen, wie manche thun, ist auf keine Weise, man müßte denn besonders lockeres Land haben, rathsam. Bey'm Rigolen große Lagen Mist hinzubringen ist unnöthig; denn der Spargel treibt fast gar keine Wurzeln unter sich, sondern vielmehr alle in der Breite. Es ist daher viel besser, ihn von obenher zu düngen, wenn er große und schöne Spargel bringen soll. Ist das Land nicht schon durch seine Natur sehr fett, auf welchem man Spargel anlegen will; so muß es durch Vermischung mit leichten Düngmitteln, als Gassenstaub, Deichschlamm, Pflanzenwerk, verfaultem Pferdedünger u. s. w. dazu gemacht werden. Je weiter man nun den Spargel anlegt, desto vortheilhafter. Da ein solches Gewächs 20 und oft über 30 Jahre steht, so begreift es sich, daß die Wurzeln in der Erde zusammenlaufen, und alsdann Mangel an Nahrung haben. Ich finde es daher sehr falsch, wenn er nach der gemeinen Art nur eine Elle oder zwey Fuß in's Gevierte Raum erhält. Die mittlere Weite sollte 3 Schuh oder $\frac{4}{4}$ Ellen seyn; denn fast ist $\frac{3}{4}$ zu wenig. Wollte ihn jemand gar zwey Ellen anlegen, so würde er davon keinen Schaden haben. Er könnte in diesem Falle die Zwischenräume Jahr vor Jahr mit leichten und nicht allzutief gehenden Gewächsen benutzen, und würde dennoch guten Spargel ziehen, wenn er ihn nur, welches nicht versäumt werden darf, in jedem Herbst gut düngen wollte.

Damit der Spargel gehörig tief zu liegen komme, so

hat man folgende Art ihn zu legen. Man macht an dem Orte, wo er zu stehen kommen soll, ein, eine halbe Elle tiefes oder noch tieferes Loch, das gegen ¾ Ellen breit seyn muß, damit es nicht sogleich wieder zufalle. In die Mitte dieses Lochs kommt ein kleiner Erdhügel, auf welchem die Spargelpflanze, die man mit ihren Wurzeln egal ausbreitet, gesetzt wird. Wird die Pflanze einige Zoll tief mit Erde bedeckt, so ist's vor der Hand hinlänglich. Man schüttet dann allgemach von der aus den Löchern ausgeworfenen Erde, wenn sie nicht schon von sich selbst nach und nach zugefallen sind, so viel hinein, bis sie ausgefüllt sind, und das ganze Beet wieder eben ist. Dieß kann geschehen, wenn ein völliges Jahr, von seiner Anlage an gerechnet, vorüber ist. — Jetzt liegt aber der Spargel erst 1 Fuß tief. Man fährt daher, aber freylich nicht auf einmal, sodern binnen einigen Jahren hernach, alle Herbst etwas lockere Erde, Schutt oder Sand auf, bis der Spargel nach vollen drey, oder noch besser, vier Jahren, völlig eine Elle tief liegt. In schwerem Lande müssen freylich ¾ Ellen hinlänglich seyn. Wer sehr lockeres Land hat, der kann der Mühe des Ueberfahrens überhoben seyn, wenn er gleich ½ oder ¼ Elle von der Erde des Spargelbeetes abnimmt, und auf ein dicht dabey liegendes Beet schüttet. Von diesem Beet kann man dann die Erde nach und nach mit viel weniger Mühe wieder auf ihren ersten Ort zurück bringen, und hat sich zugleich das Spargelbeet nicht durch den vielen Sand für den künftigen Gebrauch untauglicher gemacht. — Man sieht auch leicht, daß man um so weniger zu überfahren nöthig habe, je tiefer man die Löcher macht, in welche die Pflanzen gesetzt werden.

Wenn man den Spargel aus Saamen anlegt, so geschieht dieß am beßten im Oktober. In jedes Loch kommen vier Saamenkörner, die man einen Zoll hoch mit guter Erde überstreut, von den Pflanzen, die im Frühjahre hervorkommen, bleibt durchaus nur eine einzige stehen. Zwey würden

sich im Wuchs nur hindern. Die Saamenkörner sind dann gut, wenn sie im Wasser gleich sinken. Am sichersten halte ich es, im Frühjahr, aus Pflanzen — gleichviel ob ein- oder zweyjährig, wenn sie nur von einer guten Sorte sind — den Spargel anzulegen; man legt ihn alsdann im Anfange des Aprils an. Wenn auch schon die Pflanzen Keime getrieben hätten, so schadet das sehr wenig, wenn man nur behutsam damit umgeht. Es versteht sich, daß sie vorher an ihren Wurzeln müssen beschnitten werden, zumal wo sie schadhaft sind.

Im Oktober wird er einen Fuß über der Erde abgeschnitten; oder aber, wenn die Stängel da noch nicht gelb genug wären, im November. — Alle Herbst düngt man ihn mit dem beßten Dünger, den man tief genug untergräbt, oder überlegt die Beete mit Dünger. Im Frühling, im März, April, auch allenfalls im Anfang des Mays noch wird die Erde mit der Hacke stark aufgelockert.

Erst wenn der Spargel völlig drey Jahre gestanden hat, sticht man ihn; man läßt ihm, wenn man klug seyn will, allezeit den ersten Stängel gehen, damit er daran für's folgende Jahr desto besser ansetze; auch sticht man ihn nicht länger als bis Johannis, weil er sich sonst erschöpft. Einem nicht zu alten Spargel ist dadurch sehr auf einige Zeit aufzuhelfen, wenn man ihn bis fast an seine Wurzeln im Herbst aufgräbt, und sehr gute Erde von verfaultem Kuhdünger, Holz, Pflanzen oder Gerberlohe daran bringt. Wer im Winter sein Spargelbeet bloß mit Dünger überstreuen will, der nehme verfaulten Kuhdünger dazu. Man vergesse nicht, den Spargel im ersten Jahre der Anlage oft zu begießen, wenn die Witterung zu trocken ist.

Die große englische Artischocke. Ihre Blätter sind ohne Stacheln, die Frucht ist groß und rund, die Schuppen, welche dicht auf einander liegen, sind sehr breit, ihre

Digitized by Google

Spitzen einwärts gebogen, und der Boden stark fleischig. Die Schuppen der Früchte haben eine braune Farbe.

Die stachliche Artischocke. Ihre Blätter sind stachlich, die Frucht kegelförmig, die Schuppen grün, schmal und auswärts gebogen, und der Boden nicht sehr fleischig. Diese Sorte bringt zwar mehr Früchte, als die erstere, da sie aber nicht so fleischig ist, so behält jene den Vorzug. — Sie werden Theils durch Ableger, oder vielmehr Nebenschößlinge von alten Stöcken, Theils durch den Saamen angebaut und fortgepflanzt. Doch verdient die Anlage durch Schossen den Vorzug vor der Erziehung aus Saamen. Wenn man also Artischockenbeete anlegen will, so ist es am beßten, wenn das hiezu bestimmte Land, welches nicht naß seyn darf, im Herbste mit gutem gefaulten Rindmist recht stark gedüngt wird. Der Dünger wird sogleich unter die Erde gebracht, und das Land etwas tief gegraben. Wenn man nun gute Schößlinge hat, so werden selbe, entweder in der letzten Hälfte des Aprils, oder Anfangs May, in die Erde gebracht. — Ehe man die Artischockenpflanzen in das Beet einsetzt, bricht man zuerst die überflüßigen Blätter, ungefähr bis auf vier oder sechs ab, zugleich schneidet man auch den holzigen Theil, wo die Pflanzen von dem Mutterstocke abgenommen werden, ein wenig gerade. Dann setzt man die Pflanzen wenigstens 1½ bis 2 Fuß auseinander, und zwar so tief in die Erde, daß nur das Herz etwas heraussieht, die Erde drückt man allenthalben gut an, und begießt sie bald nach ihrer Verpflanzung, und auch einige Tage darnach. Sehr gut ist es auch, wenn man den jungen Pflanzen, bis man sieht, daß sie wachsen, durch Vorsetzung einiger Bretter Schatten zu machen sucht. — Bey dem Saamen hat man vorzüglich darauf zu sehen, daß derselbe recht vollkommen, oder dick und kurz, aber nicht flachkörnig sey. Wenn nun das zur Anlage bestimmte Land im Herbste tüchtig gedüngt und gut gegraben worden, so kann

Digitized by Google

man in der zweyten Hälfte des Aprils den Saamen in die Erde bringen. Man zeichnet vorher die Weite, wo die Stöcke zu stehen kommen, ab, dann macht man an jedem Orte ein Zoll tiefes Grübchen, legt einen Kern hinein, bedeckt ihn gut mit Erde, und hält diese immer feucht. Wenn die Pflanzen aufgegangen sind, muß man sie bey trockener Witterung, aber nur des Morgens, begießen, und so den Sommer hindurch fortfahren. — Am Fruchtstängel in der Mitte wächst allemal die größte und beßte Frucht, um nun diese vortrefflich zu erhalten, darf man nicht alle an den Seiten hervorkommende Früchte stehen lassen, sondern sie bey Zeiten, oder so wie sie hervorkommen, wegschneiden. Wenn die Früchte eine ansehnliche Größe erreicht haben, muß man sie öfters besehen, und auf die Fruchtblätter Acht haben, ob diese ihre gewöhnliche grüne, oder braune Farbe verändern, oder oben, wo die Stacheln stehen, eine gelbliche Farbe bekommen, dann sind sie zum Genusse reif. Wie die Frucht abgenommen worden ist, so muß der Stängel, an welchem selbe war, ganz kurz über der Erde abgeschnitten werden, denn sonst keimen zwischen den Blättern neue Früchte hervor, die ihre volle Reife nie erlangen, und doch den Stock entkräften.

Wenn der Winter herannaht oder sich Fröste einstellen, so schneidet man die Stöcke glatt über der Erde ab, oder man hackt die Erde auf den Zwischenräumen auf, und häuft sie ungefähr einen Schuh hoch über den Artischocken an. Damit sich aber in den dadurch entstehenden Gruben kein Wasser ansetzen könne, so muß man Gräben zum Ablaufen machen. Wenn man noch sicherer gehen und auch die Wurzeln vor dem Eindringen der Kälte sichern will, so darf man nur das ganze Beet so hoch wie die Hügel um die Pflanzen mit Buchen-, Eichen-, oder mit anderm recht trockenen Laub anfüllen, und damit der Wind dieses nicht wegtreibe, etwas Erde darüber schütten. Wenn die Fröste

im Frühjahre nachlassen, wird das Laub hinweggebracht, dann nimmt man auch die Erde nach und nach wieder von den Pflanzen weg, welches am sichersten erst Anfangs May geschehen kann. Wenn nun fruchtbarer Regen und Sonnenschein folgt, so werden die überwinterten Stöcke in Kurzem anfangen hervorzutreiben. So wie nun die Stöcke zu wachsen anfangen, nimmt man alle Nebenschossen davon ab, indem man die Erde rund um die Stöcke so weit und tief ausgräbt, bis man die jungen Schossen entdeckt, wo sie am Stocke herausgewachsen sind. Hierauf sucht man zwey der jungen schönsten Schößlinge, welche nicht so ganz dicht beysammen stehen dürfen, die übrigen bricht man alle ab, und drückt sodann die abgenommene Erde wieder an die Stöcke an. — Wenn man die abgenommenen Nebenschößchen in neue Beete verpflanzen will, so muß man die Seitentriebe so von dem Mutterstocke lösen, daß dieselben einige kleine Würzelchen behalten, und wenn auch nur ein einziges Fäserchen an einem solchen Ableger befindlich ist, so ist es dennoch zum Versetzen tauglich, wenn es nur immer feucht gehalten wird. — Die Artischockenstöcke, welche schon einige Jahre gestanden haben, bringen ihre Früchte etwas früher, als die jungen, oder erst angepflanzten. Man muß also allemal im Frühjahre ein neues Beet mit Artischocken anlegen, so wird man von diesen im späten Herbste, wenn die alten Stöcke nicht mehr tragen, die jungen Früchte ärndten können.

Erdbeeren. Man hat von dieser Frucht verschiedene Sorten, zum Beyspiele: 1) die gemeine oder wilde Erdbeere. 2) Die gemeine Erdbeere mit weißen Früchten. 3) Die Virginische Erdbeere mit ziemlich großer, ganz rother Frucht. 4) Die Ananas-Erdbeere. 5) Die kleine weißlichgrüne Erdbeere mit sehr großen Früchten, Riesenerdbeere. 7) Die immerblühende Erdbeere. — Die beyden ersten Sorten wachsen wild in den Wäldern, doch bringen sie größere Früchte, wenn

man dieſe wilden Pflanzen in gutes Gartenland bringt. Die letztere Sorte der oben angezeigten wird bisweilen ſo groß wie eine Pflaume, wenn die Pflanzen in recht gutem, fettem Erdreiche ſtehen. Die verſchiedenen Sorten der Erdbeeren verlangen durchaus einerley Wartung, und gutes, mehr feuchtes als trockenes Land, denn im trocknen engern Lande werden die Früchte Theils nicht groß, Theils unſchmackhaft. Wenn man den Erdbeeren einen ſolchen Platz geben kann, daß ſie feucht ſtehen, und nicht den ganzen Tag die Sonne haben, ſo erlangt man ſchöne und ſchmackhafte Früchte. Man pflanzt ſie Theils auf beſondere Beete, Theils macht man auch Einfaſſungen an den Rabatten davon, nur muß man ſie nicht länger als drey Jahre unverſetzt auf einem Orte laſſen, weil ſie das Land ſtark ausſaugen. Alle drey Jahre alſo bringt man ſeine Erdbeerſtöcke auf ein friſches Beet, welches in guter Düngung ſteht. Denn wollte man ſie nur ausheben, zertheilen und auf eben den Ort wieder einſetzen, ſo iſt es noch ſchlimmer, als wenn ſie auf ihrem Standorte, wo ſie ſich ſchon bewurzelt haben, ſtehen geblieben wären, es wäre denn, daß man das alte Beet recht tief graben, und ſtark mit gut gefaultem Rindviehmiſte düngen wollte. Doch bleibt die Wahl eines andern Landes immer beſſer. Zur Zeit, wenn ſie ihre Früchte tragen, muß man bloß die ſchönſten Stöcke, welche die ſchönſten und meiſten Früchte haben, auszeichnen, und nur dieſe zum Zertheilen und Verſetzen wählen, die übrigen aber wegwerfen. Dieſe Stöcke werden in der letzten Hälfte des Auguſts verpflanzt. Einige Zeit vorher muß man die hiezu beſtimmten Beete recht tief graben, damit das Erdreich beym Verpflanzen nicht zu locker ſey. Auch darf das Verpflanzen nicht ſpäter geſchehen, weil ſich dann die Erde gegen den Winter zu zu ſtark ſetzen würde, und die Stöcke mit ihren Wurzeln öfters ganz bloß ſtehen würden. Die Beete müſſen ſorgfältig von allem Unkraute gereinigt werden. — Wenn man nun die alten Stöcke

Digitized by Google

ausgehoben hat, so wird einer nach dem andern in so viele Theile oder Pflanzen zerrissen, als möglich ist, doch so, daß an jeder Pflanze hinlängliche Wurzeln bleiben, die Blätter muß man bis auf die Herzblätter wegschneiden und auch die Wurzeln stark einstutzen, daß diese einen Zoll lang bleiben. Die Weite in welcher man die Erdbeerpflanzen nach der Schnur zu setzen pflegt, ist ein Schuh, und zwar setzt man sie über's Kreuz, wie man die Salat- und andern Pflanzen einzusetzen pflegt, nämlich so:

* * * * * * * * *
* * * * * * * *
* * * * * * * * *

Gleich nach dem Versetzen werden die Pflanzen behutsam begossen, und wenn nach der Pflanzung trockene Witterung einfällt, so muß man das Begießen einige Tage wiederholen, dann hat man bis zu kommendem Frühlinge weiter keine Beschäftigung, als das Reinigen vom Unkraute. — Die Erdbeeren machen eine große Menge von Ausläufern, doch ist die Vermehrung dadurch nicht anzuempfehlen, weil solche Stöcke selten häufige Früchte bringen. Will man dieß jedoch thun, so wähle man allemal diejenigen Ausläufer, welche zunächst am Mutterstocke sitzen.

So wie die Frühlingswitterung eintritt, und das Land abgetrocknet ist, muß man sehen, ob der Frost etwa hie und da einige Pflanzen aus der Erde gezogen oder locker gemacht hat, wenn nun dieß ist, so muß man die Erde fest andrücken, weil die Pflanzen sonst schlecht fortwachsen. Wenn warme Tage kommen, wird das Erdreich mit einer kleinen Hacke etwas aufgelockert, doch darf man damit die kleinen und wenig sichtbaren Pflanzen nicht wurzellos machen. Bey sehr trockener Witterung muß man oft und recht stark gießen. Im May werden die Pflanzen anfangen, ihre Blumenstängel zu treiben und zu blühen, auch fangen die Stöcke an, Auslaufer zu machen, die man aber sogleich wegschneiden

Digitized by Google

muß. Bey diesem Abschneiden darf man es nicht allein bewenden lassen, sondern auch im folgenden Monate muß man denselben fleißig nachspüren. Das Abreissen mit der Hand kann den zarten Stöcken sehr gefährlich werden, daher man sich lieber eines scharfen Messers bedient.

Da es bey heftigem Schlag- oder Gewitterregen zu geschehen pflegt, daß besonders die Stängel der großen und schweren Erdbeeren durch die Schwere sich zur Erde niederdrücken und voll Unrath werden, so steckt man lieber zu solchen Stöcken einen Pfahl, woran man sie bindet. — Um immer genugsame Früchte zu erhalten, trifft man seine Einrichtung so, daß man alle Jahre ein Beet Erdbeerstöcke umsetzt, und also immer alte und junge Stöcke habe, weil die jung versetzten im ersten Jahre nicht so viele Früchte tragen. — Die Winterbedeckung mit Mist ist überflüßig, weil die Pflanzen die härteste Kälte erdulden können. Wenn man aber befürchtete, daß das Land im dritten Jahre zu mager seyn sollte, so kann man sie allenfalls im Herbste mit etwas Dünger bedecken, doch darf der klare Dünger nicht auf, sondern zwischen die Stöcke zu liegen kommen. Im zweyten und dritten Jahre ist die Wartung der Erdbeeren sich gleich.

Digitized by Google

Der Blumengarten.

Die Zubereitung der Erde, die Bedingung und Behandlung der Blumen.

Die meisten Blumengärtner stimmen darin überein, daß man die Erde, in welcher man gute und schöne Blumen erziehen will, mit einem Zusatz von Sand versehen müsse. Dieses kann der vierte Theil der ganzen Erde seyn. Der Sand aus Flüssen und Bächen ist hiezu am allerbeßten, da er meistens am reinsten ist, denn wenn man den Sand aus Gruben nimmt, so kann man Gefahr laufen, daß er mineralische Theile enthalte, welche der glücklichen Erziehung und der Schönheit der Blumen nachtheilig seyn könnten. Die übrigen Bestandtheile für Blumen sind eine gute Gartenerde zu zwey Theilen des Ganzen, der übrige vierte Theil besteht aus Erde von anderweitigem Dünger. Wenn die Gartenerde so beschaffen ist, wie sie zum Bau der Gemüse thunlich ist, so ist sie gut.

Alle hitzigen Düngungsarten sind unbrauchbar. Der reine Mist vom Rindvieh, wenn er völlig zur Erde geworden, ist noch am tauglichsten. Der Rasen von guten Viehweiden, Deich- und Schlammerde, Gassenkoth, Holzerde,

Digitized by Google

sowohl aus Holzställen, als hohlen Bäumen, die Abgänge von beschnittenen Hecken, vom Buchsbaume, Unkraut aus dem Garten und Stroh, schicken sich vortrefflich zur Düngung für die Blumen, doch muß alles dieses gänzlich verweset und zu Erde geworden seyn. Vor dem Gebrauche muß man die Erde sieben; doch läßt sich die Mischung bey einzelnen Gattungen der Blumen genauer bestimmen.

Von der Anlegung der Mist- und Treibbeete. Die Mist- und Treibbeete werden gewöhnlich von langem Pferdemist gemacht; allein die Hitze desselben ist im Anfange zu stark, und man muß sie 14 Tage abdampfen lassen, auch währt die Wärme nicht lang, sondern vergeht bald, so, daß ein solches Mistbeet nicht viel mehr Dienste leistet, als ein gemeines Gartenbeet, welches mit Fenstern gegen die Kälte belegt wird. Weit besser ist es, wenn man statt des Pferdemistes frische Gärberlohe nimmt, und von dieser die Treibbeete anlegt. Die Gärberlohe gibt eine ziemliche und nicht schädliche Wärme, die durch das Begießen mit Wasser erzeugt wird. Die Insekten legen ihre Eyer nicht so hinein, auch wachsen die faulen Schwämme nicht, wodurch die darauf gezogenen Gewächse verdorben werden. Die verfaulte Gärberlohe kann hernach auch mit der Erde, welche oben hinauf kommt, wenn sie völlig verfault ist, zur Erde in die Blumenfelder gebraucht werden, besonders wenn sie hernach mit vermodertem Kuhmist und Triebsande vermengt wird. Zu frühen Gartengewächsen werden die Treibbeete im Februar angelegt, mit Fenstern, oder gefirnisten papiernen Rahmen bestellt, über diese aber mit Rohrmatten belegt, umher macht man gegen den Nordwind eine Blendung von Stroh oder Rohr. Wenn die Gewächse aufgehen, so werden bey Tage, wenn es nicht friert, die Fenster zuweilen aufgehoben, und Hölzer darunter gesteckt, damit die frische Luft durchgehen kann, des Abends

Digitized by Google

aber nimmt man die Hölzer weg, und deckt die Fenster wieder zu.

Von der Pflanzung und Pflege der Blumen. Je nachdem eine Blume zarter und eigensinniger ist, desto behutsamer muß sie behandelt werden. Daher muß man sich bey'm Einpflanzen in Acht nehmen, daß man die zarten und feinen Wurzeln, die vorher etwas beschnitten werden müssen, nicht beschädige. Man muß sorgen, daß die Erde dicht an die Wurzeln anzuliegen kommt. Man schlemmt sie ein, doch so, daß kein Uebermaß an Wasser entsteht. Anfangs, bis die Blume fast angewurzelt ist, und Spuren von Wachsthum zeigt, muß man jede Pflanze öfters des Abends und Morgens in heißen Monaten begießen, doch allzeit mäßig, auch sucht man Anfangs die Blume gegen allzugroße Sonnenhitze zu beschirmen.

Das Begießen geschieht am beßten mit Regen- oder Flußwasser, das Brunnenwasser muß, wenn man es gebrauchen will, vorher gut abgestanden seyn. Die künstlichen Mischungen des Wassers, vorzüglich mit Tauben- und Hühnermist, taugen nicht. Je langsamer man begießt und je feiner die Brause ist, desto zuträglicher ist es der Blume. Wenn man der Blume selbst sammt den Blättern einige Erfrischungen geben will, so muß das Wasser um so mehr die gehörige Temperatur haben, und in den feinsten Tropfen auffallen. Dieß erreicht man am beßten, wenn man eine Bürste mit sehr steifen Borsten in's Wasser taucht, und die Borsten durch den Druck des Fingers abschnellen läßt.

Die Erde um die Blumen her muß beständig aufgelockert gehalten werden, und vom Unkraute rein seyn.

Wer nicht Gelegenheit hat, seine Blumen, die er gern überwintern möchte, bey verständigen Gärtnern unterzubringen, der thut am beßten, wenn er denselben ihre Wintermonate in einem Zimmer seines Hauses anweiset. Zwar kann man dieselben im Keller durchwintern, doch nur in ei-

Digitized by Google

nem solchen, der sehr viel Luftgänge hat. Die Hauptsache bey'm Durchwintern der Blume ist, daß sie weder zu warm noch zu feucht stehen, damit sie nicht zu treiben anfangen. Sie können eine ziemliche, freylich nicht starke Kälte ertragen, und sind lange nicht so weichlich, als man größten Theils glaubt. Man gebe ihnen ein Zimmer, das nicht ganz von der Sonne entblößt ist. Dort läßt man sie bey völligem Luftzuge einige Tage stehen, damit jede Feuchtigkeit abtrockne, dann läßt man sie überwintern. Man muß in einem solchen Zimmer den Staub vermeiden, weil dieser sich auf die Pflanzen setzt, und ihrer Einsaugung und Ausdünstung schädlich ist. So oft draußen die Sonne scheint, oder eine warme Witterung eintritt, öffnet man die Fenster und gibt ihnen freye Luft.

Wenn man Pflanzen glücklich durchwintern will, so muß man sie zeitig genug in die bestimmten Töpfe oder Kästen einpflanzen, daß sie hinlänglich anwurzeln können. Man darf sie durchaus in keine schmierige Erde, sondern bey trockner Witterung einsetzen, und sie sowohl gleich, als einige Tage nachher, mäßig begießen. Den Winter hindurch darf man ihnen aber nur so oft, als es wirklich nöthig ist, Wasser geben. Diejenigen, welche später gepflanzt sind, müssen bessere Befeuchtung erhalten. Doch muß man bey'm Begießen dem Saamen oder dem Herzen der Pflanzen nicht zu nahe kommen, um Fäulniß zu verhindern. So lange es die Witterung erlaubt, läßt man sie im Freyen, wenn man sie nur gegen Nässe in einem luftigen Gartenhause sichern kann.

Es ist schädlich, wenn man die Pflanzen im Frühjahre zu früh in's Freye bringt, und ihnen kein hinlängliches Obdach giebt. Daher ist es besser, sie lieber etwas länger im Zimmer zu lassen, und ihnen da mehrere und öftere Luft zu geben, auch dieselben, wenn es nöthig ist, öfters begießen.

Digitized by Google

Dieß ist nun das Wesentliche über die Blumen überhaupt, die einzelnen Bemerkungen werden bey jeder Blumengattung theilweise folgen, wo nur die vorzüglichsten und bekanntesten Arten abgehandelt werden.

Akeley. In Blumengärten wechseln die Blumen mit sehr mannigfaltigen Farben, sind auch mehr oder weniger gefüllt. Ihre Vermehrung und Verpflanzung geschieht sehr leicht durch Saamen oder Zertheilung der Wurzeln, welches letztere am beßten im Herbst geschieht.

Anemonen. Man hat verschiedene Sorten Anemonen, z. B. weißrothe, blaue, purpurfarbige, auch schöne rothe und weiße und purpur schattirte. Bey guter Wartung werden sie sehr groß und stark gefüllt. — Um dieses zu erzielen, darf man die Wurzeln nicht in schlechtes Erdreich setzen, sondern man bereitet eine beßere Erde von Rasen, ein Drittheil Rindviehmist, und ein Drittheil Sand. Dann gräbt man das Beet 18 Zoll tief aus, und füllt es gegen Ende September mit dieser Erde. Ungefähr in der Mitte des folgenden Monats bringt man die Anemonen unter die Erde. — Wenn man früh- und spätblühende Blumen will, so bringt man solche ungefähr gegen Ende September in die Erde, und die, welche spät blühen sollen, werden mit Ende Oktober eingesetzt. Wenn die Blätter der verblühten Blumen abgefallen sind, nimmt man die Anemonen aus der Erde, befreyt sie von diesen, und von den welken Stängeln, und trocknet sie an einem schattigen Orte, wo man sie dann bis zum Herbste aufbewahrt. — Bey Einlegung der Anemonen sieht man darauf, daß man die verschiedenen Farben so eintheile, daß sie auf jedem Beete eine schöne Mischung machen. Die Mannichfaltigkeit erhält man durch Ausäen des Saamens. Man muß sich daher zu dieser Absicht genug einfache Anemonen von den beßten Farben und großen Blumen anschaffen, und sie etwas früher einpflanzen, damit sie sich recht bewurzeln. Der

Digitized by Google

Saame wird ungefähr ein Monat nach dem Abblühen der Blumen reif. Wenn man das bestimmte Beet gegen Ende August bereitet hat, säet man den Saamen so dünn als möglich aus, und streuet ungefähr einen halben Zoll gute leichte Erde darüber. Da der Saame stark aneinander hängt, so muß man ihn stark mit Sand abreiben. Bey trockener Witterung muß man das Beet mit einer Gießkanne sorgfältig begießen. — Im Winter muß das Beet mit etwas Laub oder Erbsenstroh gehörig bedeckt werden. Im zweyten Jahre fangen sie an zu blühen, wo man sodann die schönsten auszeichnet, die Wurzeln aber hebt man nicht eher, als nach dem dritten Jahre, bis man sie recht vollkommen blühen gesehen, aus, und zertheilt sie.

Astern. Es gibt sehr viele Asternsorten mit mancherley Blumen. Man säet den Saamen von allerley Sorten im Frühling in Blumentöpfe; die Pflanzen werden, wenn sie die gehörige Größe erreicht haben, verpflanzt, die Pflanzen aber aus der Mitte der Töpfe läßt man stehen, damit sie um so gewisser Saamen bringen. Die Astern verlangen weder einen besondern Boden, noch viele Wartung, nur muß man sie bey trockner Witterung gehörig begießen.

Aurikeln. Auf den Gebirgen des südlichen Teutschlands wild. Sie sind schon seit einer großen Reihe von Jahren in mehreren Ländern mit großer Sorgfalt von den Blumenfreunden cultivirt worden. Diese haben auch die sehr große Mannigfaltigkeit von Spielarten in ein eigenes System gebracht, und jede derselben mit einem eigenen Namen belegt. Im Allgemeinen werden sie eingetheilt in Englische und Lüyker, oder Holländische.

Man vermehrt sie durch Wurzelsprossen und auch durch Zertheilung der Wurzeln; aber man säet auch gerne Saamen, weil man hiedurch oft ganz neue und schöne Sorten erzieht. Will man selbst Saamen aufnehmen, so nimmt man hiezu recht starke und gesunde Pflanzen mit schönen

Digitized by Google

Blumen, welche, wenn sie in Töpfen stehen, bey jeder Witterung im Freyen bleiben müssen, damit der Saame recht gut und vollkommen werde. Wenn die Saamenkapseln braun werden, und sich öffnen, so schneidet man sie ab, und läßt sie dann, in eine Schachtel oder auf Papier gelegt, nachreifen. Den Saamen selbst säet man nun nachher in Töpfe oder flache Kasten, welche mit einer guten, fetten, lockern (Laub- oder Holzerde) mit Sand vermischten Erde gefüllt sind. Diese Erde drückt man mit der Hand etwas fest, damit der feine Saame im Winter nicht zu tief eingeschlagen wird. Wenn nun der erste Schnee fällt, so säet man den Saamen ganz dünn auf jene Erde, und läßt ihn, ohne daß man ihn mit Erde bedeckt, durch den Schnee und Regen in die Erde hineinbringen. Diese Kasten setzt man an eine beschützte Stelle im Garten, wo sie auch nicht zu viel Sonne haben, und läßt sie da den Winter über stehen. Im Frühjahre setzt man sie mehr gegen die Morgensonne, und wenn die jungen Pflanzen herauskommen, sieht man darauf, daß auch kein Unkraut mit ihnen aufwächst. Wenn sie so groß sind, daß man sie mit einem feinen Messer herausheben kann, verpflanzt man sie, und zwar in ein für sie gut zubereitetes Beet, dessen Erde gehörig locker und nahrhaft, und nicht der Sonne zu sehr ausgesetzt ist. Fehlt es nicht an Platz, so kann man sie auch gleich in Töpfe pflanzen, welche so lange, bis die Pflanzen angewachsen sind, in Schatten gesetzt werden. Diejenigen, welche in's freye Land gepflanzt sind, zeigen meistens schon im folgenden Frühjahre ihre Blumen, wo man dann die schönsten aussucht und in Töpfe pflanzt, welche mit obiger Erde, worin die Saamen gesäet, gefüllt worden.

Man kann die Aurikeln fast zu allen Zeiten, und selbst mit der Blüte versetzen, wenn nur Erde um die Wurzeln bleibt. Regen und allzuviel Sonne verderben die Schönheit dieser Blumen sehr; daher ist es gut, wenn man sie im Gar-

ten auf eine Stellage setzt, wo man es in seiner Gewalt hat, den Regen abzuhalten, und sie vorzüglich gegen die heiße Mittagssonne zu schützen. Den Winter über setzt man die Töpfe an einen Ort, wo sie gegen strenge Kälte gesichert sind, und oft frische Luft erhalten können; auch hält man sie dann nur sehr mäßig feucht, weil die Wurzeln sonst leicht faulen. Im Frühjahre, sobald die Luft wärmer wird, nimmt man, so viel es ohne Beschädigung der Wurzeln geschehen kann, die alte Erde aus den Töpfen, und ersetzt sie mit neuer. Da sie nun anfangen stärker zu wachsen, so kann man sie auch etwas mehr begießen. Am beßten geschieht das Umsetzen in andere Erde nach der ersten Blühzeit, wo man dann auch die Ableger und Nebenschossen von den Wurzeln nimmt, und sie in eigene Töpfe setzt, wozu man im ersten Jahre nur kleiner Töpfe bedarf. Diese setzt man den Sommer über an einen schattigten Ort, und hält sie gehörig feucht.

Zeigt sich an einer Pflanze Fäulniß, wodurch man in Gefahr kommt, die Pflanze zu verlieren, so kann man ohne Schaden die Stellen behutsam ausschneiden. Versieht man es dann nachher nur nicht mit dem Begießen, so wachsen die ausgeschnittenen Stellen bald wieder aus, und die Pflanze wird wieder gestärkt und verjüngt.

Balsamine. Ein Sommergewächs, dessen Saamen man, da es fast gar keinen Frost verträgt, in der Regel nicht vor dem May ausſäet, und zwar in's freye Land. Man kann entweder gleich auf die Stelle, wohin sie kommen sollen, einige Körner legen, und läßt alsdann nur die schönsten Pflanzen stehen; oder man säet den Saamen ganz an Einem Ort, und verpflanzt nachher die Pflanzen. Bey'm Aufnehmen des Saamens muß man behutsam seyn, da die Kapseln so leicht aufſpringen, wenn derselbe völlig reif ist. Mehrere andere Sommerblumen werden eben so behandelt, wie die Balsamine, und bedürfen meistens wenig Pflege und

Digitized by Google

Wartung, und sind gegen die Kälte nicht einmal so empfindlich, als diese, z. B. die Aster, die afrikanische größere und kleinere Blume, die Rittersporen u. s. w., lassen sich aber hingegen nicht alle eben so gut verpflanzen, und müssen gleich an der Stelle ausgesäet werden, wo sie sollen stehen bleiben.

Bandgras. Ein Gras, von dem die Abänderung mit weiß, grün und gelb gestreiften Blättern als Zierpflanze in Gärten gezogen wird. Es vermehrt sich stark durch die Wurzeln. Man muß es oft zertheilen, und dadurch verjüngern, weil die Farben desto schöner sind, je jünger das Gras ist.

Buxbaum, zwergartiger. Man kann ihn durch Ableger fortpflanzen, gewöhnlich aber geschieht es durch Zertheilung der alten Sträuche. Die beßte Zeit zum Verpflanzen ist der Anfang des Septembers. Er darf im ersten Jahre nach dem Pflanzen nicht beschnitten werden, wohl aber in den folgenden Jahren, und zwar am beßten im August.

Calla aethiopica. Aethiopsche Drachenwurz. Aus der dicken, fleischigen, sich in mehrere Aeste theilenden Wurzel kommen mehrere große pfeilförmige Blätter auf langen Stielen, welche am Grunde eine Scheide bilden. Zwischen den Blättern kommt der noch höhere Blumenschaft, und trägt am Ende eine große weiße, prachtvolle, tutenförmige Blume oder Blumenscheide, in der die aufrecht stehende Kolbe bis in die Mitte überall mit gelben Staubbeuteln besetzt ist. Blühet im Frühjahre, oft auch im Herbste. Am Vorgebirge der guten Hoffnung einheimisch, und läßt sich bey uns in einem mäßig warmen Zimmer durchwintern. Im Sommer kann man sie mit dem Topfe in's Freye stellen. Sie verlangt eine gute fette, mit etwas Lehm und Sand vermischte Erde, und nicht zu wenig Feuchtigkeit. Man vermehrt sie sehr leicht durch Wurzelsprossen, welche man bey dem Versetzen der alten Pflanze abnimmt, und einzeln in andere Töpfe setzt.

Eiskraut. Die Pflanze ist mit kristallfarbenen Bläschen besetzt, die wie Eis aussehen. Man säet den Saamen früh in's Mistbeet, oder auch in Töpfe, und setzt nachher die Pflänze in Töpfe, auch einige späterhin in's freye Land in einen lockern und fetten Boden. So wie die Pflanzen in den Töpfen zu blühen anfangen, begießt man sie immer nur sehr mäßig, wenn man reifen Saamen haben will.

Eyerpflanze. Ihre Früchte haben eine täuschende Aehnlichkeit mit den Hühnereyern. Man säet den Saamen früh in's Mistbeet oder in Töpfe, und setzt nachher die jungen Pflanzen in's freye Land oder in Töpfe. Sie verlangen eine lockere und nahrhafte Erde, viele Feuchtigkeit und einen sonnigen warmen Stand.

Flieder, Holler, Syrinken. Ein hoher Strauch mit blauen oder weißen Blumen. Man benutzt ihn zum Treiben, indem man im Frühjahre jährige Schosse niederbiegt, und mit Häkchen in der Erde befestigt. Im Herbste, wenn sie Wurzeln gemacht haben, nimmt man sie ab, und setzt sie einzeln in Töpfe.

Das Geisblatt, Jelängerjelieber. Ein Staudengewächs, das besonders Morgens und auch Abends den ganzen Garten durch seinen angenehmen Geruch erfüllt, wenn es nicht der Sonne zu stark ausgesetzt ist, welche den Geruch auszieht. Das immer grüne Geisblatt bringt die Blumen in großen Büscheln am Ende der Zweige hervor, äußerlich haben sie eine glänzendrothe Farbe, von innen aber sind sie gelb. Es folgen immer Blumen auf Blumen, bis der Frost eintritt. Das englische Geisblatt bringt die Blumen, wie die erste Gattung, in Büscheln, und dauert bis zum Herbste. Das deutsche Geisblatt bringt die Blumen fast zu eben der Zeit, wie die vorigen, in Büscheln zum Vorschein; sie haben äußerlich eine röthliche Farbe, von innen aber sind sie gelb, und von angenehmem Geruch. Man kann diese Sorten aus Saamen zie-

Digitized by Google

hen, doch pflanzt man sie durch Ableger fort. Hiezu wählt man doch nur die jungen Triebe, die man im Herbste gehörig in die Erde legt, und mit etwas befestigt, damit sie sich nicht verrücken. Im kommenden Jahre werden sie von den Mutterpflanzen im Herbste abgeschnitten, und da sie nun Wurzeln haben, an den gehörigen Ort verpflanzt. Werden diese Pflanzen an Sträucher gesetzt, so blühen sie viel besser, und machen ein schönes Ansehen. Sie lieben vorzüglich ein lehmiges mit Sand vermischtes Erdreich.

Goldlack. Muß ein fettes Land haben. Den gefüllten kann man nur durch Schnittlinge und Ableger vermehren. Den einfachen erhält man leicht aus Saamen, den man im Herbst aussäen kann. Um gefüllten Lack zu bekommen, nimmt man um Johanni einen Zweig, der noch keine Blütenknospen hat, pflanzt ihn in Töpfe, in gutes Land, und hält ihn feucht und schattig. Im Frühling setzt man ihn in's Land, und wartet ihn fleißig mit Begießen. Je mehr Nebenzweige man dem Lack nimmt, desto schöner werden die Blumen des Hauptstängels; auch muß man nie eine Blume völlig verblühen lassen, sondern dieselbe abschneiden, ehe sie abgeblüht ist. Will man den Goldlack glücklich durch den Winter bringen, so muß man ihn freylich schon im August in Töpfe einsetzen. So lange aber, als es die Jahreszeit leidet, läßt man ihn im Freyen stehen.

Den Stangenlack, der nur einen Hauptstängel treibt, erzieht man aus Saamen, der im März ausgesäet wird. Man wähle nur die schönsten Blüten, um Saamen zu gewinnen, und kneipe diesen die obersten Spitzen ab. Man bekommt alsdann eher einen gefüllten Stock. Dieß Gewächs hält sich nur einen Sommer.

Veränderliche Hortensie. Japanische Rose. Die Blumen stehen an den Spitzen der Zweige in großen schönen Afterdolden; bey ihrer Entwickelung sind sie gelbgrün oder weißlich, und werden bey ihrer völligen Ausbil-

Digitized by Google

dung schön rosenroth, aber nachher wieder nach und nach grün. Sie halten sich sehr lange.

Sie läßt sich bey uns in einem frostfreyen oder mäßig warmen Zimmer durchwintern. Auch im Freyen an einer geschützten Stelle durchwintert sie, wenn man sie mit Laub bedeckt, aber der obere Theil stirbt ab, und selten blühet er dann im Sommer. Im Herbste kann sie so lange draußen bleiben, bis es anfängt zu frieren, und im Winter schützt man sie nur gegen den Frost; gibt ihr auch nicht mehr Feuchtigkeit, als sie bedarf, um nur leben zu bleiben. Im Frühjahre gewöhnt man sie nach und nach frühe wieder an die freye Luft, denn je mehr sie diese genießt, desto besser gedeiht sie. Nun kann man auch schon wieder etwas mehr begießen. Späterhin, wenn keine Nachtfröste mehr kommen, kann man sie aus dem Topfe nehmen, und in's freye Land setzen, wo sie ganz vorzüglich schön wächst und blüht. Sie merkt kaum das Umpflanzen, wenn sie nur gleich gehörige Feuchtigkeit bekommt. Am beßten würde sie in einer fetten, mit etwas Lehm und Sand vermischten Erde. Ihre Fortpflanzung geschieht leicht durch Stecklinge und Wurzelsprossen.

Wenn man eine junge Pflanze in eine mit Eisenocher vermengte Schlammerde pflanzt, welche man oft auf sumpfigen Wiesen und in Gärten findet, und eine röthlichbraune Farbe hat, so wird die Blume prachtvoll himmelblau. Diese Farbe bleibt aber nicht beständig, sondern verändert sich doch wieder in roth.

Hyacinthen, Erfordern sehr gute Erde, wenn man nicht mit den einfachen und halbgefüllten Arten derselben zufrieden seyn will. Vorzüglich muß die Erde leicht und locker genug und sandig seyn, damit keine Nässe an den Zwiebeln bleibe, welche ihr Verderben sehr bald nach sich ziehen würde. Die Erde, in welche man die Zwiebeln 8 bis 14 Tage nach Michaeli legt, muß schon einige Zeit zuvor

Digitized by Google

zubereitet seyn, damit sie sich hat setzen können; oder doch, wenn dieß nicht geschehen ist, fest eingetreten werden, sonst wird man viele junge Brut an den Zwiebeln, aber keine schöne Blume mit vielen Glocken erhalten. Das Beet selbst muß in der Mitte erhaben seyn, damit der Regen leicht abfließe. Die Zwiebeln werden sechs Zoll in's Gevierte aus einander gelegt. Man lege seine Zwiebeln auch sechs Zoll tief, und bey großen Zwiebeln wohl noch etwas tiefer. In jedes Loch, wohin eine Zwiebel kommt, wirft man zuvor etwas groben Flußsand — etwa eine mäßige Handvoll. Man sorge ja, daß die Zwiebeln recht trocken in's Loch kommen, und wische dieselben lieber zuvor etwas ab. Es versteht sich, daß dieselben nicht gedrückt oder sonst beschädigt werden dürfen. Die Löcher werden, wenn die Zwiebeln eingelegt sind, mit guter Erde angefüllt, und dann das Beet eben gerecht. Die Zeit, wenn sie hervorkommen und blühen, ist bekannt. Man thut wohl, wenn man ihnen wenigstens alle zwey Jahre ein anderes Beet gibt. Junge Zwiebeln werden genau eben so behandelt; nur, wenn man sie nicht zwey Jahre hinter einander, und also bis zum ersten Blühen, auf demselben Beet liegen lassen will, kann man ihnen etwas wenigen Raum geben, und dieselben auch etwas flacher einlegen. Je tiefer man die Zwiebel legt, desto weniger bringt sie junge Brut; und man kann daher dieses und das zuvor Gesagte nach seinen Absichten benutzen. Manche rathen es sehr an, im Winter die Blumen mit Moos, Erbsen- oder Wickenstroh, oder mit Lohe, oder sonst zu bedecken; wovon Andere hingegen nichts halten. Zum Einlegen erfordern viele Blumisten, als ein nothwendiges Stück, eine sehr heitere und reine Luft, und sie nehmen von den Zwiebeln die alte Schaale ganz ab, damit durchaus kein Moder oder Schimmel an der Blume bleibe; verlangen auch, daß die Zwiebel nicht unter 8 bis 9 Zoll Tiefe liege, sehr gerade eingesetzt werde, da-

Digitized by Google

mit der Blumenstiel gerade zu stehen komme, und vor dem Flor bey trockner Witterung, obschon niemals in dem Flor selbst, begossen werde.

Nachdem die Hyacinthe völlig abgeblüht hat, wird ihr der Stiel abgeschnitten, und dieselbe, so bald die Blätter anfangen gelb zu werden, sehr behutsam aus der Erde aufgenommen, und an den Wurzeln, so viel möglich, Erde gelassen. Das Laub aber wird bis auf einen Zoll abgeschnitten; und nun werden die Zwiebeln entweder in Kasten, oder nach holländischer Art, in trockne Erde gelegt, wo sie vier und mehr Wochen vollkommen abtrocknen müssen. Ein solcher Kasten muß gegen Regen und Sonnenschein geschützt seyn, jedoch aber ganz freyen Luftzug haben. Nach dieser Zeit nimmt man ihnen die Wurzeln, reinigt sie sorgfältig, und legt sie auf trockne hölzerne Tafeln, wo keine die andere berühren darf. Sie werden hier, so oft als sich Schimmel ansetzt, gereinigt. Haben bey diesem Aufbewahren manche Zwiebeln faule Flecken, so werden dieselben, wenn sie noch nicht zu tief eingedrungen sind, ausgeschnitten, und die Wunde wird mit einem Gemenge von reinem weißen Sand und Lehm bestreut. Man kann, um schöne Sorten zu erhalten, dieselben auch durch den Saamen vermehren, den man aber nie von gefüllten Blumen erhält. Man nimmt den Saamen von denjenigen Blumen, die einen starken Kelch, ein großes Auge haben, und bey denen die Staubfäden und Pistille sehr vollkommen sind. Man nimmt diesen Saamen, welcher dem Zwiebelsaamen ähnelt, so bald ab, als die Kapseln gelb werden. Er muß vollkommen reif, d. i., völlig schwarz seyn. Man säet denselben im September in ein solches Land, wie man den Hyacinthen selbst gibt, auf ein erhöhtes Beet, 2 Zoll tief und 6 Zoll aus einander in Rinnen. Im Winter bedeckt man die Saat, und hält sie im Frühjahr, wenn sie aufgeht, gehörig feucht. Im ersten Jahre läßt man die jungen

Pflanzen an ihrem Ort, und bedeckt sie wieder über den Winter. Im Jahre darauf werden sie mit andern Zwiebeln aufgenommen, aber schon im August wieder eingepflanzt. Im vierten Jahre hat man Blumen, und im sechsten Jahre ist die Blume ganz vollständig.

Die Muskathyacinthe wächst traubenweis, und ist ihres schönen Geruchs wegen sehr beliebt. Sie hat fast dieselbe Pflege, wie die ächte Hyacinthe, aber nicht dieselbe Sorgfalt in der Pflege nöthig. Verschiedene andere Arten von Stern- und Traubenhyacinthen haben gar keine Wartung nöthig, und wuchern da, wo sie sind, fast wie Unkraut.

Die Jonquille. Gehört zum Narzissengeschlechte. Diese Blumen bedürfen keinen fetten Boden, sie wachsen am beßten in einem mittelmäßigen, der weder zu leicht, noch zu fett ist. Ein etwas lehmiger Boden mit sehr wenig Sand vermischt, ist am vortheilhaftesten. Sie dürfen auch nicht drey Jahre, wie die Narzissen, auf dem nämlichen Beete stehen bleiben, denn sonst wachsen ihre Zwiebeln zu dünn und zu lang, und blühen dann nicht so schön. Es ist daher am beßten, wenn man sie allemal nur das andere Jahr aushebt, und auf ein anderes Beet bringt. Uebrigens behandelt man sie wie die Narzissen.

Iris. Man hat zwey Gattungen dieser Blumen, die größere und die kleinere, doch ist die erstere von vorzüglicherer Schönheit. Man nennt sie auch die fürstliche Wittwe im Trauerflor. Ihre Farbe ist Lila, und gleichsam mit einem engen, dunkelvioletten, in's Schwarze fallenden Netz überzogen. Wenn die eine Blume abgeblüht hat, so treibt aus der Seite des Stängels die zweyte Blume, der Stängel selbst aber ist fast eine Elle hoch. Sie wird auf folgende Art gebaut: Im Anfange des Augusts nimmt man sie aus der Erde, und legt sie vier Wochen zum Abtrocknen. Ableger darf man weder wegschneiden, noch reissen, denn

Digitized by Google

sie gehen von selbst ab. Wo sie verwundet wird, folgt unmittelbare Fäulniß darauf. Sollte sie verletzt werden, so muß man weiches Baumwachs warm machen, und den Schaden darein tauchen, das Faule wird mit einem Hölzchen abgeputzt, und gleichsam bestrichen. Anfangs September wird die Wurzel wieder gepflanzt. Die Erde macht man aus halb Lehm und verfaulter Misterde, wozu man etwas Triebsand und Gartenerde mischt. So bald sich die Nachtfröste einstellen, wird sie zwey Hände hoch mit Moos bedeckt, überdieß wird ein Blumentopf darüber gedeckt, den man mit Pferdemist belegt, oder man nimmt dicke Strohmatten. Im Frühjahre erst nimmt man den Mist weg. Wenn die Wurzeln groß genug sind, welches man daran erkennt, wenn jede mit drey Schwertern hervorkommt, so blühen sie gewiß. Das Aufnehmen der Wurzel aber muß nur alle zwey Jahre geschehen, damit man sie vermehren könne. Wird aber das Laub im Sommer faul, so ist es ein Zeichen, daß die Wurzel Schaden hat; dann nimmt man sie auf, ohne sich an gewisse Jahre zu kehren. Da die Wurzel dieser Blume leicht fault, so geht man am sichersten, wenn man sie im Herbste aufnimmt, sie den ganzen Winter aus der Erde läßt, und in einer warmen Stube verwahrt. Ehe man sie im Frühjahre pflanzt, weicht man sie 48 Stunden ein. Man bedeckt sie so lange mit Moos und langem Dünger, bis die Nachtfröste vorüber sind.

Jungfer in Haaren (Gretel in der Butte). Die blaßblauen Blumen stehen einzeln an der Spitze des Stängels und der Aeste, und sind mit den übrigen Blättern ähnlichen Hüllen umgeben. Blühet im Julius. In den Gärten hat man Abänderungen mit weißen und mit gefüllten Blumen. Eine Abänderung mit niedrigem Stängel, kurzem Blumenstiel und kleinen weißen Blumenblättern, hat man unter dem Namen *Nigella Coarctata*. Den Saamen säet man im Frühjahre in's freye Land.

Digitized by Google

Die gefüllte Karthäusernelke. Hat ein dunkelgrünes breites Land, trägt einzelne Blumen, die eine schöne Karmoisinfarbe haben, und stark gefüllt sind. An der Blumenspindel kommen zur Seite noch Nebenblumen, die nicht kleiner wie die Hauptblume werden; der Geruch ist wie bey den andern Nelken.

Katzenkraut, Marum verum. Eine Pflanze von starkem aromatischen Geruch. Sie verlangt eine lockere, nahrhafte, mit etwas Sand vermischte Erde, und im Winter mäßige Feuchtigkeit. Die Fortpflanzung geschieht leicht durch Ableger und Stecklinge. Man durchwintert sie in einem frostfreyen oder mäßig warmen Zimmer.

Die Kayserkrone. Alle verschiedenen Sorten haben einerley Wartung. Die Zwiebel kann man drey bis vier Jahre in der Erde lassen. Man pflanzt sie im August, bald nach beendigtem Flor nimmt man sie auf, läßt sie einige Tage im Schatten abtrocknen, und verwahrt sie bis zur Einpflanzung im Sande; sie muß einen Fuß tief eingepflanzt werden.

Krokus. Zeigt sich mit zuerst im Jahre, und ist wohl deßwegen vorzüglich beliebt, nimmt mit allem Erdreich vorlieb; dauert vier und mehrere Jahre an einem Orte. Man muß sie ausnehmen, so bald ihr Laub gelb wird, und setzt sie im September ein. In Stuben kann man sie leicht in Töpfen ziehen.

Levkoyen, Lamberten, Sommerlevkoyen muß man jährlich wieder aus dem Saamen nachziehen. Man säet sie im März, und läßt sie unverpflanzt stehen, oder aber, man verpflanzt sie auch. Im freyen Lande werden sie besser blühen, als in Töpfen. So bald sie Knospen haben, untersucht man dieselben, um zu sehen, was gefüllt werden will. Zum Saamen muß man sich diejenigen Sorten wählen, welche gern in's Gefüllte fallen, und um schöne Blüten von diesen zu erhalten, muß man nicht alle

Digitized by Google

Zweige in Blüte kommen lassen. Ueberhaupt bringen auch die Levkoyen mehr Blumen, je fleißiger man dieselben abschneidet.

Die Winterlevkoyen, welche man ebenfalls im März säet, werden im August in Töpfe gesetzt. Diese und andere Pflanzen, welche man durchwintern will, läßt man im Herbste so lange als möglich im Freyen, und wo es irgend angeht, bringt man sie in mäßig warme Stuben — in Kellern und tiefen Gewölben halten sie sich zwar, aber sie werden auch sehr kränklich; man muß sie daher bey schönen und gelinden Tagen herausbringen, und sie überhaupt nur sehr wenig begießen. Gegen die wärmern Frühlingstage gewöhnt man sie allgemach an die freyere Luft, durch Oeffnung der Fenster u. s. w. Ein mäßig gutes Land und sonniger Stand sind diesen Blumen am zuträglichsten. Um frühzeitig Blumen zu haben, nimmt man einige Töpfe in's Zimmer, und setzt sie nahe an's Fenster, begießt sie aber auch nicht zu viel.

Lichnis. Haben gern einen mittelmäßig guten und etwas kühlen Boden. Man vermehrt sie durch Zertheilung der Wurzeln, im August oder September. Die einfache Sorte, die man aber im Garten nicht wohl leidet, wird durch Saamen vermehrt. Die Blumen sind hochroth und ballenförmig. Wegen ihrer Farbe nennen sie die Landleute an manchen Orten: brennende Liebe. Man kann diese Blume auch aus abgeschnittenen Zweigen erziehen; indessen ist das mühsam, da man es leichter haben kann.

Die Lilie. Braucht sehr wenig Wartung, sie wird im August, nachdem sie drey Jahre an einem Orte gestanden, umgelegt, und durch ihre Zwiebeln vermehrt. Man legt sie 6 Zoll tief, sie nimmt mit jedem mäßigen Gartenlande vorlieb.

Lupine. (Feigbohne.) Ein Sommergewächs, von welchem man blaue, rothe, weiße und gelbe Arten hat, die

in der Behandlung gleich sind. Man steckt sie, da sie sich ungern verpflanzen lassen, gleich dahin, wo sie stehen sollen, aber nicht gern vor dem May, da sie gegen Kälte empfindlich sind.

Malve. (Stock- oder Herbstrose.) Man säet den Saamen im März von gefüllten Blumen, erhält aber nicht lauter gefüllte wieder. Im August oder September gibt man den jungen Pflanzen ihren Standort. Man hat bekanntlich sehr viele Farben davon. Sie dauern vier und mehrere Jahre an einem Orte. Wer sie recht lange erhalten will, lasse sie im Herbst nicht ganz abblühen, sondern schneide sie eine Hand breit über der Erde ab, damit sich der Stock wieder vor dem Winter bestaude, widrigenfalls gehen sie gern im Winter aus.

Marienblumen, gefüllte, heißen auch Tausendschönchen und Maslieben. Man kann sie zu jeder Zeit durch Zertheilung ihrer Stöcke vermehren. Sie wuchern sehr, zumal im Schatten, den sie sehr lieben. Müssen alle zwey bis drey Jahre umgelegt werden, wenn sie sich nicht zu sehr bestauden, und auch wohl ausgehen sollen: oder, wenn man Rabatten damit eingefaßt hat, muß man sie nach der Schnur mit einer scharfen Schaufel abstechen, wenn sie buschigt werden.

Maysblume. Liebt einen schattigen Ort sehr, zumal wenn er etwas feucht ist. Man kann sie im Frühling und im Herbste pflanzen, so tief als sie gestanden haben. Man legt sie nach 4 bis 6 Jahren um. Sie stehen gern etwas dicht. Man hat nicht nur weiße, sondern auch blaßrothe und mehrmalen gefüllte.

Nachtviolen. Die Nachtviole mit röthlicher Blume. Diese Blume hat einen sehr angenehmen Geruch, den sie vorzüglich am Abende, und bey trüber Witterung ausbreitet. Sie wird aus Saamen gezogen, den man von den alten Mutterpflanzen nur abfallen lassen darf. Man hat eine

Digitized by Google

Abart mit gefüllten Blumen, welche man durch abgeschnittene Zweige fortpflanzt, die man in lockere Erde setzt, sie fleißig begießt, und wenn die Pflanzen Wurzeln geschlagen haben, versetzt. Im Winter werden sie gegen den Frost in Sicherheit gebracht; auch hat man eine Sorte von kleineren und blassen Blumen, die auch durch den Saamen fortgepflanzt werden.

Narzissen. Sowohl die gelben, als die schöner riechenden weißen, können mehrere Jahre an einem Orte stehen. Man vermehrt sie durch Zertheilung der Zwiebeln, die man im August oder September 5 bis 6 Zoll tief legt. Von der erstern, der gelben, gibt es verschiedene Arten; wie man auch von den letztern einfache und gefüllte hat.

Nelken, Grasblumen. Sie wachsen in Italien und dem südlichen Deutschland wild, sind aber durch die sorgfältigste Kultur, womit sie vorzüglich seit langen Jahren behandelt werden, sehr veredelt worden, so daß man in Ansehung der Größe, als auch in Füllung und Farbe der Blumen, eine sehr große Menge von Abänderungen hervorgebracht hat, welche noch jährlich von den Blumisten vermehrt werden.

Zur Schönheit einer Nelke gehört, außer ihrer Größe und starken Füllung, daß der Kelch nicht platzt, und alle Blätter sich gleich sind; — daß die Blume richtig abgerundet und in der Mitte etwas erhaben ist; — daß alle Blätter sich regelmäßig legen, sich gehörig decken, und in richtigem Verhältnisse vom Mittelpunkte abstehen; — daß die Blume eine reine Grundfarbe hat, die Illumination nicht in Punkten, sondern in Strichen besteht. Hat eine Blume viele Farben, so müssen diese bestimmt von einander unterschieden seyn, gegen einander abstechen, und ein richtiges Ebenmaß haben. Gewöhnlich unterscheidet man 1) den Nelkenbau, wo die Blätter dachziegelförmig übereinander liegen; 2) den Ranunkelbau, wo die Blätter sich nach Art der Ranunkeln zurücklegen, und oben eine Halbkugel bilden;

Digitized by Google

3) den Rosenbau, wenn die Blätter sich wie Rosen aufwärts krümmen; 4) den Kegelbau, wenn sich die mittlern Blätter erheben; 5) den Triangelbau, wenn jedes Blatt sich in einem scharfen Winkel aufwärts krümmt; 6) den gemischten, wenn die Blume mit jedem der vorhergehenden etwas Aehnlichkeit hat. In Ansehung der Farbe und Zeichnung theilt man sie ein in:

1) Picotten, mit scharfen und schmalen Strichen, und Einer Zeichnungsfarbe; z. B. weiß mit purpur, gelb mit ziegelroth u. s. w. 2) Picott-Bizarden, mit eben jenen Strichen und zwey Zeichnungsfarben. 3) Bizarden, mit breiten Streifen und zwey Zeichnungsfarben. Hiervon hat man wieder deutsche Bizarden mit einem zackigen Nelkenblatt, und englische mit einem apanagirten abgerundeten Blatt. 4) Doubletten, mit breiten Streifen und Einer Zeichnungsfarbe, wovon man auch wieder deutsche und englische unterscheidet. 5) Feuerfaxe, getuschte, wo die Farben eine in die andere gehen, und die Zeichnung auf beyden Seiten ist. 6) Fameusen, getuschte, die auf der untern Seite des Blatts keine Zeichnung haben. 7) Concordien, mit rothem, braunem, grauem oder kupfernem Grunde, und mit derselben Farbe gezeichnet, die aber Theils heller, Theils dunkler ist. 8) Einfarbige.

Um neue Sorten zu ziehen, muß man jährlich etwas Saamen aussäen, den man von recht schönen Sorten aufnimmt. Diesen säet man entweder in's freye Land, oder auch in flache Kasten, deren Boden durchlöchert und mit einer guten Nelkenerde angefüllt sind. Der Saame wird nur dünne gesäet, flach mit Erde bedeckt, und die Kasten setzt man an einen der Morgensonne ausgesetzten Ort, und befruchtet die Erde zuweilen etwas. Wenn die Pflanzen groß genug sind, setzt man sie auf die für sie mit guter Erde zubereiteten Beete, zeichnet bey'm Blühen die schönsten aus, und pflanzt diese dann in Töpfe. Zur Hervorbringung man-

Digitized by Google

nigfaltiger Farben bedient man sich künstlicher Befruchtungsmittel, wo man vermittelst eines sehr feinen weichen Haarpinsels den Saamenstaub von einer in die andere bringt.

Eine vorzüglich gute Erde für die Nelken, welche man auch zu andern Blumen, die stark gefüllt werden sollen, gebrauchen kann, bereitet man aus Kuhmist ohne Stroh, den man vor dem Winter zusammenbringt, damit er gut durchfriert und vermodert, diesen vermischt man mit guter Gartenerde und Flußsand, welches Alles oft durch einander gearbeitet wird.

Schöne Sorten vermehrt man durch Ableger, womit im Junius oder Julius der Anfang gemacht wird. Hiezu macht man an dem Zweige, den man ablegen will, an einen starken Knoten, ohngefähr in der Mitte des Zweiges, mit einem scharfen Federmesser einen horizontalen Schnitt bis an die Mitte des Zweiges, und spaltet ihn dann bis zum folgenden Knoten nach oben hinauf. Nun biegt man den Ableger behutsam zur Erde, ohne ihn zu zerbrechen, und drückt ihn mit dem dadurch entstandenen abstehenden Fuße, welcher zum Wurzelausschlagen bestimmt ist, in die aufgelockerte Erde, so daß die ganze Spalte bedeckt ist. Hierauf befestigt man ihn mit einem dazu hakenförmig geschnittenen Hölzchen, welches mit dem Haken über den Ableger faßt, damit er sich nicht wieder aus der Erde heraushebt, drückt die Erde fest an, und begießt ihn mäßig. Nach ohngefähr 6 Wochen haben sie Wurzeln geschlagen, wo man sie dann von der Mutterpflanze trennt, und in's freye Land oder in Töpfe pflanzt.

Die schönsten Nelken muß man gegen Winter in's Haus bringen, aber so spät als möglich. Im Hause setzt man sie in ein ziemlich frostfreyes Zimmer, wo man ihnen zuweilen frische Luft geben kann. Im Frühjahre nimmt man, soviel ohne Beschädigung der Wurzeln geschehen kann, von der alten Erde aus den Töpfen, und ersetzt diese mit neuer. Dann

gewöhnt man sie wieder nach und nach an die freye Luft, und gibt ihnen eine solche Stelle, wo man ihnen bey starker Sonnenhitze Schatten machen, und bey anhaltendem Regen die Näſſe abhalten kann. Im Winter muß man sie immer nur sehr mäßig begießen, weil die Wurzeln sonst stockig werden, und die Pflanzen verderben. Die sogenannten Nelkenläuse vertreibt man am beßten, wenn man sie vermittelst eines feinen Pinsels von den Nelken nimmt, und in mit Wermuth gekochtem Waſſer tödtet. Um schon zeitig im Frühjahre Blumen zu haben, nimmt man im Dezember einige in die warme Stube, setzet sie an's Fenſter in die Sonne, und gibt ihnen etwas mehr Feuchtigkeit. Hiezu nimmt man von den ſtärkſten Pflanzen, und gerade nicht von den ſchönſten Sorten.

Die Federnelken, wird man gut erhalten, wenn man sie im dritten Jahre umlegt und zerreißt, welches am beßten im Auguſt geſchieht.

Päonie. (Pfingſtroſe.) Wuchert faſt überall wie Unkraut, und wird durch die Zertheilung ihrer Wurzeln vermehrt, an welchen aber doch Keime ſeyn müſſen. Man hat mehrere Arten von derſelben.

Paſſionsblume. Die Ranken und Blumenſtiele kommen aus den Blattwinkeln, und jeder hat eine ſchöne Blume, mit einem blauen Fadenkranz. Blüht im Julius, Auguſt und ſpäter. Sie wird in einem froſtfreyen Zimmer durchwintert. Verlangt eine gute fette, lockere, mit etwas Lehm und Sand vermiſchte Erde, im Sommer viel Feuchtigkeit, und einen warmen Stand im Freyen. Die alten Zweige müſſen alle Jahre ausgeſchnitten werden, wenn ſie neue treibt. Auch in unſern Gegenden kann man ſie ſehr gut im Freyen durchwintern, wenn man ſie an eine gegen Süden gelegene Wand pflanzt. Man bindet dann, wenn es anfängt zu frieren, die Zweige zuſammen, bedeckt ſie und den Stamm feſt mit Stroh, und legt

Digitized by Google

um die Wurzeln herum viel Laub. Die Fortpflanzung geschieht durch Ableger und Stecklinge. Noch hat man die kupferfarbene Passionsblume, die sammetartige Passionsblume und die kleinste Passionsblume.

Pfeffer, spanischer. Man säet den Saamen in ein Mistbeet oder auch wohl in Töpfe, und läßt einige Pflanzen in denselben bis zur Saamenreife stehen. Andere pflanzt man nachher auch wohl an einer sonnenreichen Stelle in's freye Land, in einen leichten lockeren Boden. Sie blüht im Julius. Man muß die schönen glänzendrothen Früchte nicht in den Mund nehmen, weil sie einen brennenden Schmerz verursachen.

Primeln. Eine sehr beliebte Blume. Man behandelt sie ganz, wie die Aurikel, durch Abdrücken der Ableger, welches am beßten im May geschieht, auch durch Saamen oder Zertheilung der alten Stöcke wird sie vermehrt. Wenn man schöne neue Sorten erhalten will, so muß man öfters den Saamen davon säen, wobey man wie bey den Aurikeln verfährt.

Ranunkeln. Man hat verschiedene Sorten, die vorzüglichste aber ist der sogenannte Hahnenfuß, oder der persische Hahnenfuß. Man vermehrt sie durch die Setzlinge der alten Wurzeln. Da alle starkgefüllten Blumen keinen Saamen tragen, sondern bloß durch die Wurzelbrut vermehrt werden, so sammelt man den Saamen von den schönsten halbgefüllten Blumen sorgfältig.

Man versieht sich mit Erde, wie bey den Hyazinthen angeführt worden; dann gräbt man die zu den Ranunkeln bestimmten Beete wenigstens 18 Zoll tief aus, bringt auf den Boden wenigstens 3 Zoll tief gutgefaulten Rindviehmist, und sodann 18 Zoll hoch die zubereitete Erde. Wenn aber der Gartengrund zu naß seyn sollte, so muß man zuerst auf den Boden etwas Schutt oder Kies bringen.

Digitized by Google

Man nimmt nur flache Kasten, füllt sie mit fetter leichter, mit etwas Sand vermischter Erde, säet den Saamen im August etwas dick darauf, und bedeckt ihn mit der nämlichen Erde höchstens einen halben Zoll hoch, bringt sie an einen Ort, wo sie die Sonne nur bis gegen Mittag haben und begießt sie mit einer kleinlöcherigen Gießkanne. Wenn sich die Fröste einstellen, bringt man sie in ein kaltes leeres Mistbeet, und läßt ihnen Sonne und Luft. Wenn im folgenden Frühjahre die Blätter verwelken, werden die Wurzeln ausgehoben, an einem schattigten Orte getrocknet, und dann bis zum Oktober an einem luftigen Ort aufbewahrt. Hat man nun seine Beete zubereitet, und ohngefähr 14 Tage liegen gelassen, damit sich die Erde setzen könne, so zeichnet man Linien, 3, höchstens 4 Zoll weit über's Kreuz ab, setzt die Ranunkeln gut ein, und überzieht die Beete mit einem Rechen, welches bey trockener Witterung geschehen muß. Wenn aber in 8 bis 14 Tagen kein Regen kommen sollte, so werden die Beete etwas weniges begossen. Sobald sich Fröste einstellen, werden die Beete mit Gerberlohe bedeckt. Je früher nun der Frühling eintritt, desto eher werden sich die Blumen zeigen. Haben sie endlich verblüht, und sind die Blätter welk, so hebt man die Ranunkelwurzeln aus, reinigt sie von der Erde, trocknet sie im Schatten, und hebt sie an einem luftigen Orte auf. Die aus Saamen gezogenen sowohl, als die halbgefüllten Sorten bringe man auf besondere Beete, und nicht unter die alten und vollen Blumen. Da der Saame der Ranunkeln nicht zugleich, sondern nach und nach reif wird, so muß man die Saamenblumen öfters durchgehen, den eingesammelten Saamen aber im Schatten trocknen lassen. Die Reife des Saamens erkennt man daran, wenn er sich leicht absondert und abfällt. — Bey der hier angezeigten Bearbeitung des Erdreichs kann man Stöcke mit etlichen zwanzig der schönsten Blumen erhalten. Man säet den Saamen nicht alle Jahre in ein und den näm-

lichen Boden aus, welches zur Schönheit der Blumen vieles beyträgt.

Reſede. Es iſt ein wohlriechendes Gewächs, was faſt gar keine Mühe fordert, wenn es ſeinen rechten Platz findet. Man darf nur von einer Staude den Saamen ausfallen laſſen, und das Plätzchen nicht umgraben. Oder man ſtreut im Herbſte an einem ſchicklichen Platz den Saamen aus, und überläßt ihn ſeinem Schickſal. Im andern Jahr wird man Pflanzen genug bekommen. Der Saamen fällt leicht aus, und müſſen daher die Saamenkapſeln vorſichtig abgeſchnitten werden, wenn ſie bald reif ſind. Man legt die Stängel mit den Saamenkapſeln zu Hauſe an einem luftigen Ort auf Papier zum Nachreifen hin.

Ritterſporn. Dieſe Pflanzen kommen faſt überall fort. Man baut den Saamen im Auguſt, wo ſie ſich dann von ſelbſt ausſäen. Die Blume bedarf faſt gar keiner Wartung. Auch hat man eine Art mit blauen Blumen, die mehrere Jahre dauert. Man ſäet ſie im April oder März, der Saame liegt gewöhnlich etwas lange. Die jungen Pflanzen verſetzt man, ſo bald ſie groß genug ſind, im Juny oder July an den Ort, wohin ſie ſollen, dann kann man ſie durch Zertheilung der alten Stöcke im Auguſt vermehren.

Roſen. Dieſe ſchönen Blumen lieben wir faſt zu wenig; und doch belohnt die gewöhnliche hundertblättrige die ganz kleine Mühe, welche ſie erfordert, ſo reichlich! Man putze nur den Strauch recht aus, ſchneide die ſchlechten und ſchwachen und zu alten Zweige im Herbſt, oder zeitig im Frühjahr hinweg, grabe den Boden rings umher um, und gebe ihm ein wenig Dünger, und man wird viele und ſchöne Blumen gewinnen. Will man Roſenſtöckchen, die gut bewurzelt ſind, im Anfange des Frühjahrs verſetzen, ſo kann man oft im Herbſte, wenn anders der Herbſt gut iſt, ſchöne Blumen haben. Manche Stöcke haben die Art, zweymal im Jahre zu blühen, und dieſe ſollte man recht pfle-

Digitized by Google

gen, und bald nach der ersten Blüte umgraben, düngen, begießen. Die verschiedenen andern Sorten von Rosen, von welchen viele so zärtlich und weichlich sind, gehören hieher nicht; die weiße Rose wird übrigens eben so behandelt, wie die hundertblättrige. — Man hat auch eine weiße hundertblättrige. Will man sich eine Rose im Winter ziehen, so setzt man im Herbst ein Stöckchen in einen Blumentopf, der aber geräumig genug seyn muß, ein, und hält das Stöckchen feucht — nicht ganz durchaus naß — bis es anfängt zu treiben. Hat man etwa eine seltene Art Rose, die keine Ableger treiben will, so hebt man eine der Wurzeln so weit in die Höhe, daß sie nur oben noch mit Erde bedeckt ist. Will man schöne gelbe Rosen haben, so pflanze man sie in kiesiges Land, etwa an einen Berg oder Abhang.

Rosmarin. Vermehrt man am beßten durch Schnittlinge, die man im März mitten durch einen Knoten abschneidet, in gutes Land einpflanzt, einige Wochen feucht, schattig und kühl hält, ohne Gerstenkorner dabey zu pflanzen, welches nur zufällig etwa einmal nutzen kann. Die jungen bewurzelten Pflanzen setzt man in Töpfe, und durchwintert sie in Stuben oder wohlverwahrten, aber nicht zu warmen Kammern.

Die Sammetblume. Der kleine indianische Tagetes mit gefüllten Blumen, auch die französische Sammetblume genannt. — Die größte, aufrechtstehende afrikanische Sammetblume, mit einer blassen, einfachen, gelben Blume. Man hat verschiedene Abänderungen von der ersten Gattung, größere, kleinere, einfache und schattirte, welches von ihrer Kultur entsteht. — Von der zweyten Sorte hat man: 1) Die schwefelgelben mit einfachen und gefüllten und röhrichten Blumen. 2) Die dunkelgelbe, ebenfalls mit einfachen und gefüllten röhrichten Blumen. 3) Die pomeranzengelbe mit einfachen, gefüllten und röhrichten Blumen. 4) Die mittlere afrikanische mit pomeranzengel-

Digitized by Google

ben Blumen. 5) Die wohlriechende afrikanische Goldblume. — Alle diese Abänderungen verändern sich in der Folge der Zeit wieder. Da es jährige Pflanzen sind, so zieht man sie alle Frühjahre aus ihrem Saamen, welchen man Anfangs April auf ein nicht ganz angelegtes, oder nur mäßig warmes Mistbeet aussäet. Wenn die Pflanzen die Höhe von drey Zoll erreicht haben, so werden sie auf ein kaltes Mistbeet versetzt, wo sie Schatten haben müssen, dann aber gewöhnt man sie nach und nach an freye Luft, und versetzt sie ungefähr im May in's Freye, entweder in Töpfe, oder auf Rabatten. Bey dem Versetzen muß man sehen, daß bey dem Ausheben der Pflanzen etwas Erde an den Wurzeln bleibe.

Tazetten, oder die gelbe portugiesische Narzisse mit vielen Blumen. Ist eine Abart der Narzissen, von welcher man gleichfalls mehrere Gattungen hat, Theils mit gelben Blättern und pomeranzenfarbigen oder schwefelgelben Bechern, Theils mit weißen Blumenblättern und mit weißen Bechern. Auch hat man eine Art recht stark gefüllter Blumen, von welchen die äußern Blumenblätter weiß, die inneren aber Theils weiß sind, welche man Cyprus Narzissus nennt. Da diese Gattungen sehr zeitig blühen, so muß man die Zwiebeln sorgfältig warten, und besonders gegen die Kälte gut bedecken. Daher man sie im Gewächshause nahe an die Fenster, oder in ein gut verwahrtes Treibbeet, bringt, denn sie blühen oft schon im Februar. Uebrigens ist die Behandlung wie bey den Narzissen.

Die Tuberose. Vorzügliche Arten sind: 1) Die weiße einfache; ihre Blume hat sechs Blätter, 2) die weiße mit gefüllter Blume, 3) die hochrothe, die aber äußerst selten ist. Diese Blume liebt eine sehr fette Erde; man kann sie aber auch in ein Land setzen, welches das Jahr vorher mit Kuhmist gedüngt worden ist, doch muß der Mist schon ganz vergangen seyn. Dieses Land wird vorher tief umge-

Digitized by Google

graben, und etwas mit Triebsand vermischt. Sie liebt viele Sonne, und auch vieles Begießen, vorzüglich bey heißem Sonnenschein, welches sonst andern Gewächsen schädlich ist. Im Oktober nimmt man die Zwiebel aus der Erde, weil sie nicht den geringsten Frost ertragen kann. Man bewahrt sie in einem trockenen Zimmer, wo man sie weit von einander legt, sonst brennen sie sich. Hernach putzt man das Laub bis auf die Zwiebel ab, die Wurzeln werden aber hart an der Zwiebel abgeschnitten. Recht trocken legt man sie in einen Kasten den Winter über in die Stube, wo sie warm haben müssen, und es schadet ihnen nicht, wenn man sie in einem Beutel bey'm warmen Ofen aufhängt; selbst im Zimmer kann ihnen die Kälte schädlich werden. Diejenigen, welche blühen wollen, schießen gleich in die Höhe; mit diesen wartet man so lange, bis die Blumen bald aufgehen wollen. Dann nimmt man sie mit einem Heber heraus, setzt allemal zwey in einen Topf, und läßt solche in der Stube ausblühen. Die obersten Blumenknospen aber kommen nicht zur Blüte, sondern verwelken. Wenn man aber tragbare Zwiebeln in Töpfe pflanzt, und sie darin blühen läßt, so kommen alle Knospen zur Blüte. Die Zwiebeln, die schon getragen haben, blühen niemals wieder, sondern sie setzen unten einen dicken Knorren an, aus diesem kommt eine Menge junger Zwiebeln wieder, die man aber nicht eher abnehmen muß, als bis sie sich selbst ablösen, denn sie bekommen ihre Nahrung aus diesem Knorren, den man mit den andern Zwiebeln pflanzt.

Tulpen. Wird man schwerlich in kleinen Gärten viel anbauen; will man aber bloß einige einfarbige Sorten, so ist das nicht mühsam. Man kann dieselben viele Jahre auf dem nämlichen Platz stehen lassen, auf welchem sie gestanden haben. Bunte und andere von den Liebhabern sehr geschätzte Sorten müssen jährlich frisch gelegt werden. Man fängt um Michaeli schon an, die Zwiebeln

6 bis 8 Zoll tief, bey trockener Witterung einzulegen, (welche man nach der Reife des Saamens ausgenommen hat) und fährt damit so lange fort, als es die Witterung erlaubt. Man verfährt bey Behandlung der Tulpen eben so, wie bey Behandlung der Hyacinthen.

Veilchen, dreyfarbiges, Stiefmütterchen. Man säet den Saamen im Herbst oder Frühjahre aus; wo sie aber einmal stehen, pflanzen sie sich durch Ausfallen des Saamens von selbst fort.

Viola Matronalis. Eine sehr edle Blume, aber sehr eigensinnig, indem sie an einigen Orten wie Unkraut wuchert, an andern aber äußerst schwer sich fortbringen läßt. Doch ist dieß mit der rothen nicht so sehr der Fall, die meistens besser fortkommt. Die weiße nämlich will keinen hitzigen, trocknen und flüchtigen Boden; ein Land aber, mit etwas Lehmen vermischt, und ein schattiger Standort sind ihr sehr angenehm. Man wird sie um desto sicherer erhalten, wenn man sie nie völlig ausblühen läßt, sondern, so bald die Hauptstängel verblüht sind, den ganzen Stock abschneidet, alsdann in der Mitte des Augusts dieselben umlegt; oder aber, so bald die abgeschnittenen Stöcke neues Kraut getrieben haben, wenn das auch schon im Julius seyn sollte. Bey Zertheilung alter Stöcke nehme man alte holzige Wurzeln, und man wird sie um so viel leichter beybehalten, wenn man sie jährlich auf diese Weise zu vermehren sucht, und gar keine alten Stöcke leidet. Man kann aber auch im Nothfall diese Blume durch die Blumenstängel vermehren, welche man in Stücke zerschneidet. Man schneidet ihn mitten in einem Gelenke oder Knoten durch, setzt die Knoten an einen schattigen und feuchten Ort, und pflegt sie fleißig mit Begießen.

Citronenkraut, strauchartiges. Ein kleiner Strauch von sehr angenehmen feinem Citronengeruch. Er liebt eine sehr lockere und nahrhafte Erde, und läßt sich

Digitized by Google

leicht durch Stecklinge vermehren, wozu man die Zweige unter einem Knoten abschneidet, und im Frühjahr in Töpfe, oder auch, wenn keine Nachtfröste mehr zu fürchten sind, in's freye Land setzt. Sie wachsen im freyen Lande vorzüglich schön, und müssen dann nur im Herbste wieder in Töpfe gesetzt werden. Man kann auch die alten im Frühjahre aus den Töpfen in's freye Land setzen, wo sie an einem sonnigen Orte äußerst stark wachsen.

Digitized by Google

Der Obstgarten.

Die nothwendigen Werkzeuge.

Die nothwendigen Werkzeuge zu den Arbeiten im Obstgarten sind:

Das Gartenmesser, das hinlänglich bekannt ist, um einer nähern Beschreibung zu bedürfen.

Das Okulirmesser muß vorne etwas abgerundet, und am Ende des Stiels mit einem zwar feinen, aber doch nicht scharfen Falzbeine versehen seyn; — zum Kopuliren kann dieß Messer, wie jedes andere von gutem Stahl, wenn es weder zu dick, noch zu breit ist, auch gebraucht werden. Selbst das Gartenmesser, wenn man es zu führen versteht, schickt sich recht gut dazu. Es versteht sich von selbst, daß diese Werkzeuge nie zu scharf seyn können. Man muß daher immer einige Wetzsteine haben. Die völlige feine Schärfe gibt man ihnen auf einem mit Zinnasche bestreuten ledernen Riemen, wenn sie erst vorher auf einem Steine abgeschliffen sind, und um bey'm Gebrauch sogleich ein wenig nachhelfen zu können, dient das Streichen auf dem Stiel einer thönernen Pfeife.

Der stählerne oder messingene Abschieber, dient bey'm Aeugeln, um die Augen des edlen Reises, welche man

einsetzen will, desto sicherer vom Zweige abzubringen. Sieht fast wie ein Hohlbohrer aus, und man kann ihn von jeder Federspule machen, wenn man nicht viel zu okuliren hat. Dieß Werkzeug ist aber in der That überflüssig, wenn man an dem Auge des Reises noch einiges Holz sitzen läßt.

Ein Messer zum Pfropfen, womit man den ersten Einschnitt in den Stamm macht, ist sehr dienlich. Zum Pfropfen in die Rinde bedient man sich eines aus Knochen oder festem Holz gemachten kleinen Werkzeuges, mit welchem man die für das einzusetzende Reis nöthige Oeffnung zwischen Rinde und Splint macht.

Eine Baumsäge ist dem Baumgärtner durchaus nöthig. Wer nicht viel Bäume zu besorgen hat, der kann mit einer mittelmäßigen schon auskommen. Wenn sie von gutem Stahl (am beßten ist eine Uhrfeder) und der Bogen vorn spitz zugehend ist, um damit überall bequem hinzukommen, so ist sie tauglich. Nur hat man noch auf einen bequemen Griff für die Hand zu sehen.

Eine Baumhacke ist bey'm Ausheben ziemlich stammhafter Bäume nöthig, wo man mit der Grabschaufel allein nicht ausreichen kann. Wenn sie 1½ Fuß lang, gegen 3 Zoll breit und fast 1 Zoll stark ist, und mit einem 3½ Fuß langen Stiele von fester Holzart versehen wird, so kann damit ein ziemlich starker Baum herausgehoben werden, der sich mit der Schaufel nicht mehr allein zwingen läßt. — Diese Schaufel muß etwas länger als die gewöhnlichen seyn, stark genug und vorn verstahlt und scharf, um die Wurzeln damit leicht und, ohne daß sie spalten, abstoßen zu können.

Eine zweyzinkige Hacke dient, den Boden in einer Baumschule aufzulockern, und da sie die Wurzeln weniger beschädigt, so ist sie tauglicher, als andere Arten von Hacken.

Eine Gartenleiter muß unten, damit sie fest in der Erde stehe, mit Eisen beschlagen und stark gearbeitet seyn. Will man noch sicherer gehen, so schaffe man sich zwey starke

Digitized by Google

gabelförmige Stangen, die ein Paar Fuß länger als die Leiter sind, und stütze sie mit den Gabeln gegen die dritte oder vierte Sprosse der Leiter von oben herab über's Kreuz, so daß die Sprosse mit dem Leiterbaum in der Gabel ruhe. Indessen hat diese Art ihre großen Unbequemlichkeiten, neben der Sicherheit, die sie gibt.

Zur Bedeckung derjenigen Wunden, die man bey'm Veredeln des Baums ihm machen muß, oder zur Heilung manches Schadens nöthig hat, dient eine gute Baumsalbe oder Baumwachs. Obschon deren immer viele sehr zusammengesetzte sind empfohlen worden, so wird man doch wohl thun, wenn man die einfachsten vorzieht. — Eine sehr bekannte Baumsalbe ist schon die, welche aus der Hälfte getrockneten und zu Pulver geriebenen Lehms besteht, welches beydes mit Kuhhaaren oder Flachsschäben wohl durch einander gearbeitet wird. So einfach diese Salbe ist, so vortrefflich ist sie auch. Man heilt damit die ärgsten Brandschaden, oder den Krebs. Setzt man dieser vorher wohl durchgekneteten Masse noch dicken, und zuvor in der Wärme des Ofens oder in heissem Wasser flüssig gemachten Terpentin zu, so soll diese Baumsalbe noch vortrefflicher seyn. Zu einem Huthkopf voll braucht man, ausser dem gelben Lehm und Kuhfladen etwa ¼ Pfund dicken Terpentin. Man breitet den Teig auf einem Stein aus, und bringt alsdann den flüssig gemachten Terpentin darunter, und arbeitet ihn wohl mit der Masse durcheinander. — Diese Salbe verhärtet leicht an der Luft, und wird ein wirklicher Kitt. Daher muß sie, um sie weich zu erhalten, in einer Blase oder einem Tuch unter der Erde oder unter Wasser, oder in einem gut verwahrten Topf im Keller erhalten werden; daß man aber eben daher auch bey'm Pfropfen den ganz gewöhnlichen Verband ersparen könne, wenn man nur die Pfropfstelle mit der Salbe verklebt, ist ganz gewiß falsch. Mit der Zeit verwittert sie wieder. — Das sehr Heilende in dieser Salbe, welches sie als Pflaster

Digitized by Google

bey allen Baumwunden so heilend macht, ist der Terpentin, der nichts anders ist, als Baumharz, welches die Natur selbst den Bäumen als den beßten Wundbalsam gibt, wie bey thierischen Körpern den Eiter.

Ein gewöhnliches gutes Baumwachs erhält man, wenn man ½ Pfund Wachs mit halb soviel Harz zusammenschmelzt, ¼ Pfund auf Kohlen zerlassenen Terpentin darunter rührt und dann Stangen daraus gießt. Wenn ein solches Wachs im Winter zu fest ist, so darf man es nur mit ein wenig Baumöhl durcharbeiten. Man muß dessen, wie überhaupt alles Fettes, nicht zu viel nehmen, es schadet dem Baum, indem es in seine Saftröhren dringt, und dieselben verstopft.

Zum Anbinden der Bäume und Zweige, und zum Verband bey'm Aengeln, u. s. w. braucht man einen guten Lindenbast, welchen man bey Kaufleuten in ganzen Matten kauft. Er ist so lange brauchbar, als er nicht verstockt ist. Noch brauchbarer und fester ist der Bast von der zweyten Rinde der Ellern. Beyde Sorten Bast werden vor dem Gebrauche gut in Wasser eingeweicht. Auch die zweyte, 9 oder mehr Tag eingeweichte Rinde von Akazien und von andern Bäumen, gibt einen sehr guten und haltbaren Baumbast. Auch sind Weideruthen, die man an einem schattigen und trocknen Ort aufbewahrt, und sie vor dem Gebrauch so lange einweicht, bis sie völlig dehnbar und zähe geworden sind, sehr gut. Besonders können die jungen Schößlinge der goldgelben, strauchartigen Weiden fast wie ein Band gebraucht werden.

Eine Raupenscheere ist so bekannt, daß sie nur erwähnt zu werden braucht.

Die Baumpfähle, zum Anbinden junger Bäume, nimmt man am beßten von Kiefern- u. Ellerholz, welches länger noch als das von Eichen der Fäulniß widersteht. Man würde sie vorzüglich zu recht langem Gebrauch erhal-

Digitized by Google

ten können, und sich viele Ausgaben ersparen, wenn man sich die Mühe und den kleinen Aufwand nicht verdrießen ließe, und sie, wenigstens so weit, als sie in die Erde kommen, in eine gute Salzsoole, die sich Jeder selbst machen kann, einige Wochen einlegte. Das Salz bewahrt Holz eben so gut, als Fleisch, vor Fäulniß.

Einige gabelförmige Stangen von verschiedenen Längen wird ein sorgfältiger Baumgärtner auch immer im Vorrath zu haben suchen, um nöthigen Falls bey großer Tragbarkeit der Bäume die Zweige damit unterstützen zu können, damit sie nicht brechen

---

Die Erziehung junger Stämme, die Saamen- oder Pflanz-Schule, die Baumschule.

Ueber den Vorzug der selbst erzogenen Bäume vor den gekauften. Diejenigen Bäume, welche zum Verkauf erzogen werden, sind gewöhnlich aus fettem Erdreich, weil durch letzteres natürlich ihr Wachsthum beschleunigt wird, und sie weit früher verkaufbar werden. Wer nun, von dem frischen Wachsthume solcher Bäume verführt, dieselben kauft, und sie nicht in einen eben so fetten Boden pflanzt, wird in kurzer Zeit bemerken, daß sie nicht fortwachsen wollen, ja oft nach mehreren Jahren gar absterben. Es ist daher rathsam, seine Bäume selbst zu erziehen.

Wie man junge Bäume auf eine vortheilhafte Art erlangt. Der sicherste Weg, zu guten jungen Bäumchen zu kommen, und zugleich auch der natürlichste und einfachste ist, wenn man sich die Stämmchen aus Obstsaamen selbst erzieht, denn diese aus Saamen gezogenen Bäumchen sind die vorzüglichsten, um gutes vortreffliches Obst darauf

Digitized by Google

zu pfropfen. Man muß solche Stämme haben, um darauf Reiser von guten Früchten pfropfen zu können, welche, wenn sie gepfropft worden sind, veredelte Bäumchen heißen. Kernstämme werden alle diejenigen genannt, die aus Obstkernen erwachsen, zum Unterschiede von den Wurzelausläufern, oder die man aus dem Walde holt. Alle Stämmchen aber, sie mögen aus den Kernen wachsen, aus dem Walde oder von Wurzelausläufern herrühren, haben den Namen Wildlinge.

Unstreitig sind diejenigen Stämmchen die beßten, die man selbst aus den Kernen zieht, indem man durch sie weit fruchtbarere und dauerhaftere Bäume erhält, da hingegen das Waldobst größten Theils sauer, hart und steinigt ist. Findet man jedoch im Walde schöne, starkwachsende, schlanke Wildlinge von Aepfeln, Birnen und Kirschen in einer freyen, sonnenreichen Lage, so kann man auch diese mit Vortheil benutzen: nur muß man sich hüten, daß solche Wildlinge keine Wurzelausläufer wilder Bäume sind, oder aus schattigen, fetten, oder gar sumpfigen Gegenden genommen werden.

Aus den Wurzeln stoßen bey vielen Baumgattungen, vorzüglich wenn sie absterben, Schößlinge aus, die man Wurzelausläufer nennt. Man kann diese zwar bey Pflaumen, Weichseln und andern dergleichen recht gut zum Versetzen gebrauchen, doch thun sie selten bey den Aepfeln und Birnen gut, weil sie selten dauerhafte Wurzeln haben, langsam wachsen, und also auch keine dauerhaften und fruchtbaren Bäume werden.

Eintheilung des Obstes. Man theilt alle Obstgattungen in vier Theile. Nämlich: Erstens in das Kernobst, dessen äußeres Fleisch eßbar ist, und wovon die Kerne nur mit einer weichen Haut umzogen sind. Das sind: Aepfel, Birnen, Quitten. Zweytens in das Steinobst, dessen Kerne sich in einer harten Schale befinden: als Pflaumen,

Digitized by Google

Kirschen, Pfirschen, Kriechen, Aprikosen. In die dritte Klasse kommen die Nüsse, Kastanien, Mandeln; und in die vierte Klasse das Beerenobst.

Von dem Obstsaamen. Es versteht sich von selbst, daß das Obst, dessen Saamen man benutzen will, seine vollkommene Reife habe. An der Aufbewahrung der Saamen ist sehr viel gelegen. Wenn man daher die gewaschenen Kerne in der Sonne abgetrocknet hat, so soll man sie auf Papier ganz dünn ausbreiten, oder eben so in eine Schüssel, und sie dann in eine kühle, luftige Kammer zum völligen Abtrocknen hinstellen. Man rührt sie öfters um, damit sie ja nicht schimmeln, dann hebt man sie in Schachteln an einem kühlen und trockenen Orte auf. Vorzüglich aber ist zu bemerken: 1) Alle Obstkerne, die von gekochtem oder gedörrtem Obste genommen werden, taugen nichts, weil ihr Trieb durch die Hitze zerstört, und ihr Keim verdorben ist. 2) Jene sind die beßten Saamen und Kerne, welche recht dick und vollkommen sind, und eine reife Farbe haben. 3) Alle Kerne übergibt man der Wasserprobe, das heißt, man schüttet sie in ein Gefäß mit Wasser, und wirft dann diejenigen, welche oben schwimmen, als unnütz hinweg. 4) Man wähle überhaupt von den Nüssen die schönsten und dünnschaligen, und von jedem Obste die größten und vollkommensten Kerne. Endlich 5) muß man alle Obstsaamen im ersten Jahre säen, weil sie sonst zu sehr austrocknen und selten aufgehen, wobey auch das Einweichen nicht mehr helfen würde.

Von der Saat- oder Pflanz-Schule. Hierzu wählt man sich im Garten ein oder mehrere Beete, welche ordentlich müssen bearbeitet werden, die man dann mit Obstsaamen besäet. Einen solchen Platz nennt man eine Saat- oder Pflanzschule, weil darin die Bäume bis zum Versetzen erzogen, oder gewartet werden.

Digitized by Google

Das Land, auf welches man seine Kerne säet, darf durchaus nicht fett seyn; viel besser gedeihen sie, wenn es etwas mager ist. Eine mittelmäßige Gartenerde, nicht zu thonig, kalkig und sandig, ist hinreichend. Diese Beete müssen nun einige Zeit zuvor fleißig mit dem Grabscheite mehrmals umgearbeitet werden. Einige nehmen Viehdünger zur Verbesserung des Bodens, aber es ist keineswegs vortheilhaft; zwar schießen die Bäumchen schnell auf, bleiben aber dafür desto mehr in einem nachmaligen schlechteren Boden zurück. Im höchsten Nothfalle kann man etwas wenigen Dünger von verfaulten Pflanzen, Laub ꝛc. brauchen. Zwar erzielt man dadurch keine so schnell und hoch aufschießenden Bäumchen, aber sie sind desto gesunder, und nehmen bey'm Versetzen um so eher mit einem schlechteren Boden vorlieb.

Es ist sehr gut, wenn ein solches Land dem freyen Zuge der Luft und der Winde ausgesetzt ist, weil dadurch die jungen Stämme frühzeitig an alle Abwechslungen der Witterung gewöhnt werden. Eine hohe Lage ist einer niedrigen, auch wenn sie nicht feucht wäre, doch weit vorzuziehen. Ein solches Land muß auch den größern Theil des Tages hindurch die Sonne haben, denn Pflanzen, die an schattigen, der Sonne unzugänglichen Orten versteckt sind, können nicht gut gedeihen.

Von dem Umgraben des Landes. Alle Beete, sie mögen schon im Herbste, Winter, oder im Frühjahre mit Baumsaamen besäet werden, müssen im Herbste gegraben und zugerecht werden, weil sich den Winter durch die Erde senkt, die fruchtbare Winterfeuchtigkeit besser und freyer einzieht, und also heilsamere Wirkungen zu erwarten sind, als bey einem im Frühjahre gegrabenen Beete. Wenn man aber zur Pflanzschule einen Rasenplatz gebrauchen müßte, so ist es höchst nothwendig, denselben schon im August, oder auch noch früher umzureissen, die Graswurzeln abzustechen, und

sie zum Vertrocknen auf der Oberfläche liegen zu lassen. Im Oktober wird dann dieses Land wieder gegraben, und von allen Unkrautwurzeln rein gemacht. — Es ist sehr vortheilhaft, wenn das Umgraben ziemlich tief geschieht, mit etwa 12 Zoll langer Schaufel, so daß man die Schaufel mit den Armen stark einstößt, wodurch sie tiefer fährt, als sie lang ist, und die Erde auf 15 Zoll locker macht. Die Schaufel wird allemal gerade, nicht schief eingestoßen, und auf Einmal nicht mehr Erde mitgenommen, als etwa zwey oder drey Querfinger breit, denn durch größere Stiche entstehen große unverarbeitete Klöße, die man erst mühsam zerschlagen muß. Die ausgegrabene Erde läßt man ordentlich legen, so zwar, daß das Gegrabene schon aussieht, als wenn es gerecht wäre. Wenn einige Schuhe breit gegraben worden, muß man das Land recht durchrechen, alle Klöße zerschlagen, Steine und Unkrautwurzeln auslesen, und dieses mit dem Rechen alles fein und eben rechen.

Eintheilung der Beete. Die zur Saat bestimmten Beete muß man nicht breiter, als 4 Schuh, oder 3 Ellen machen. Auf dem gerechten Platz mißt man von beyden Enden 2 Ellen ab, zieht die Schnur, und tritt die Beete nach derselben ab. Ausheben oder auswerfen soll man die Furchen nie lassen, es wäre denn, daß ein nasser Grund dazu nöthigte.

Von der Zeit, Obstkerne zu säen. Wenn die Beete einige Zeit vorher bearbeitet worden, und sich gesenkt haben, säet man die Obstkerne in den Herbstmonaten; denn solche Saaten gedeihen am glücklichsten, woran die fruchtbare Winterfeuchtigkeit Ursache ist, die sich in die Erde und den Saamen zieht, denselben aufschwellen macht, wodurch zugleich die Schale mürbe und der Keim zum muntern Aufgehen geschickt wird.

Kann es nicht geschehen, daß man aus Mangel an Obstsaamen im Herbste säen kann, so muß dieß im Winter

oder Frühjahre geschehen, so bald nur die Erde, ohne zu schmieren, bearbeitet werden kann.

Die Kerne des Steinobstes kann man gleich nach dem Verspeisen des Obstes in die Erde bringen; denn da sie, die Kirschen ausgenommen, sehr schwer aufgehen, so ist ihnen dieses sehr vortheilhaft.

Vortheile bey dem Säen der Obstkerne. Da wir erst zuvor erwähnt haben, daß vorzüglich das Steinobst schwerer aufgehe, so erleichtert man einigen Sorten, vorzüglich den Pfirschen und Aprikosen, das Aufgehen dadurch, daß man den Stein auf beyden Seiten ein wenig, aber nur ein wenig, behaut, damit die Schaale desto leichter von dem um so eher schwellenden Kern zersprengt werden könne.

Bey dieser Obstart muß man sich hüten, blaßrothe Kerne zu nehmen, weil diese einen sehr unvollkommenen Saamen haben. Je dunkelrother die Steine, desto besser der Saame. Der Apfelkern muß bräunlich, der Birnkern schwarz aussehen, und stark aufgeschwollen seyn.

Wenn man Schalenobst aussäen will, und sich scheut, die wälschen Nüsse und Kastanien wegen der Krähen und Mäuse gleich dem Lande anzuvertrauen, so kann man sie erst in eine nicht zu tiefe Schüssel mit etwas feuchtem Sande legen, und dann erst, wenn sie schon gekeimt haben, in's Land bringen. Mandeln aber legt man am beßten mit den grünen Schalen sogleich in's Land.

Wie die Obstkerne gesäet werden. Es ist gut, wenn man Alles in Linien säet und pflanzt. Auf einem vierschuhigen Beete zieht man nach der Quere 2 bis 3 Finger tiefe Furchen, etwa 4 bis 6 Zoll voneinander; denn eine Baumpflanze hat hinlänglichen Platz zum Wachsthum, wenn sie 3 Zoll Raum um sich hat.

In die quer über das Beet gemachten Furchen säet man die Kerne reichlich, daß einer neben dem andern, auch

Digitized by Google

wohl mehrere auf eine Stelle fallen, und bedeckt sie hernach zwey Querfinger hoch mit Erde, worauf man das Beet fein und eben recht. Im leichten Boden oder Sandfeld bedeckt man die Kerne 3 Zoll hoch mit Erde. Im schweren Boden, als Thon, Lehm und Mergelerde, sind 1½ bis 2 Zoll hoch Bedeckung hinlänglich.

Mehrere bedecken die Beete vor dem Winter mit strohigem Miste, aber es ist nicht nur unnöthig, sondern lockt noch Mäuse herzu; besser ist es, sogleich nach dem Einsäen die Beete mit Dornen zu belegen, um die Raubvögel abzuhalten.

Man pflegt auch die durch Zufall trocken gewordenen Kerne von Kernobst 2 bis 3 Tage in Mistjauche einzuweichen, um das Aufkeimen zu befördern, und die aufbewahrten Obststeine von Pfirschen, Aprikosen, Kirschen u. dgl. aufzuklopfen, und etwa 36 Stunden in Milch zu legen, doch muß man bey'm Aufklopfen vorsichtig seyn, daß man die Kerne nicht beschädige. Will man nun solche eingeweichte Kerne von Steinobst, wie auch von Nüssen, stecken, so macht man nach den Linien Löcher, schüttet in jedes eine Handvoll Sand, steckt ein oder zwey Stück hinein, und bedeckt sie wieder mit Sand, wodurch die geweichten Kerne vor dem Vermodern geschützt werden.

Niemals muß man Aepfel, Birnen, Kirschen u. dgl. unter einander legen, sondern zu jeder Sorte ein besonderes Beet bestimmen, auch muß man jede Sorte der Aepfel oder Birnen besonders allein legen; daher ist es sehr rathsam und gut, wenn man sich ein eigenes Pflanzenregister hält. Numerirte Stäbe in die Beete stecken ist nicht gut, weil solche leicht durch irgend einen Zufall können herausgezogen werden, und man dann abermal nicht weiß, woran man ist. Daher ist es besser, man zieht sich auf einem Blatte Papier so viele Beete, als man im Garten hat, und schreibt dann in diese Abtheilungen, was jedes Beet enthält.

Digitized by Google

Es ist durch vielfältige Versuche und Erfahrungen bestätigt, daß man da, wo man viele Zwergäpfel oder Spalierbäume zu haben wünscht, Paradiesstämme zu veredeln suchen müsse; nur Schade, daß diese Gattung von Bäumchen nicht überall und in Menge zu erhalten ist.

So wie nun die Kerne aufgegangen sind, muß man bey dem Wachsthume dieser Pflanzen wohl Acht geben, welche Sorten viel oder wenig in's Holz treiben, da man denn die ersteren zu hochstämmigen oder Pyramiden, und die, welche nur wenig in's Holz treiben, zu niedrigen oder Spalierbäumen bestimmt, weil man von letzteren weit eher Früchte erhält, als wenn man ohne Auswahl diejenigen, die sehr in die Höhe gehen und viel Holz machen, zu niedrig wachsenden Bäumen bestimmen wollte.

Von dem Ueberrechen der besäeten Beete. Im ersten Jahre, so bald der Schnee von den Beeten weggeschmolzen ist, muß man fleißig nachsehen, ob die Beete bey der Abtrocknung nicht aufspringen und starke Risse bekommen. Um dieses zu verhindern, muß man, doch so, daß die Erde sich nicht schmiert, die Beete sanft überrechen. Hat man aber dieses versäumt, so, daß sich während dem Zerspringen schon einige Kerne zeigen, so überzieht man das Beet, weil es nicht mehr gerecht werden darf, einen halben Zoll hoch mit Sand, frischem trockenen Pferdemist, oder überstreut es mit Loherde, welche letztere am beßten ist, weil sie zugleich das Aufkeimen des Unkrauts verhindert.

Von dem Verziehen dichter Saaten. Hat man die Obstkerne gehörig zur Herbstzeit unter die Erde gebracht, so werden die Pflanzen bey warmen Frühlingen schon im April hervorkeimen, und auf den Beeten grüne Linien bilden. Sieht man nun, daß die Pflanzen zu dick stehen, so muß man sie sogleich verziehen, so, daß jede 3 Zoll Weite von der andern erhält. Man zieht nämlich die übrigen

Pflanzen an einem Orte alle aus, und läßt nur die stärksten und schönsten stehen. Damit man aber die stärkern Bäumchen von den schwächern unterscheiden könne, welches sich freylich bey'm Hervorkeimen nicht thun läßt, so unternimmt man das Verziehen erst, wenn die Pflanzen die Länge eines Fingers erlangt haben, wo man dann die besseren an den fetten Blättern und dem frischeren Wachsthume leicht unterscheiden kann.

Die beßte Zeit zum Verziehen ist am Abend nach einem milden durchdringenden Regen. So bald man nun 6 oder 10 Pflanzen ausgezogen hat, muß man dieselben in ein zubereitetes Beet, das nämlich einige Wochen zuvor gegraben worden ist, bringen, indem man mit dem Pflanzholze ein Loch macht, die Pflanze ordentlich einsetzt, und sogleich recht stark begießt. Wenn dieses geschehen, so verzieht man die übrigen Pflanzen. Wenn nur die jungen zarten Wurzeln nicht vertrocknet sind, so leiden die Pflanzen keinen Schaden. Wenn nach dem Verpflanzen heißer Sonnenschein und dürres Wetter einfallen sollte, so muß man die jungen Pflanzen beschatten, und bis zum Fortwachsen feucht erhalten.

Das Jäten und Reinigen der Pflanzschule. Das Unkraut, welches den Pflanzen die meiste Nahrung entzieht, muß man ausjäten, und die Pflanzschule mit möglichster Vorsicht rein erhalten, damit die Pflanzen frey und luftig stehen, und der Sonne und des Regens ungehindert genießen. Das erstemal jätet man, wenn die Pflanzen etwa fingerhoch sind, mit der Hand, und zwar, wenn das Land nach einem milden Regen locker geworden ist, denn da läßt sich das Unkraut sammt der Wurzel leicht ausziehen; dieß muß auch geschehen, denn würde man das Unkraut nur flüchtig abreissen, so würden dessen Wurzeln sogleich nachtreiben. Auch soll man nie bey nasser, sehr

schmieriger Erde jäten, denn es ist unrein und den Pflanzen schädlich. Gleich Anfangs muß man auch nicht mit der Jäthacke die Beete reinigen, um nicht die zarten Pflanzen zu beschädigen.

In der Folge hingegen, wenn sich die Beete abermal mit Unkraut überziehen, reinigt man sie, wenn es thunlich ist, bey hellem, heißem Sonnenschein mit der Jäthacke. Abends gibt man dann den Pflanzen einen durchdringenden Guß mit der Gießkanne, damit sich die locker gemachte Erde wieder in etwas setze. Wenn dieses den Sommer hindurch einige Male wiederholt wird, so gedeihen die Pflanzen ungemein vortrefflich.

Von dem Begießen. Zum Begießen darf man nie hartes, kaltes Wasser nehmen, wie es aus dem Brunnen genommen wird, das beßte ist Fluß-, Teich- oder Regenwasser. Muß man jedoch zum Brunnenwasser seine Zuflucht nehmen, so soll man es des Morgens schöpfen, in Fässer füllen, und den Tag über in der Sonne stehen lassen, damit es seine überflüssige Härte verliere. Nur am Abend darf man dann gießen.

Der Mistjauche hingegen bedient man sich nur, wenn die Beete sehr mager an Nahrungstheilchen wären, welches man aus dem dürftigen Wuchs der Pflanzen erkennt. Doch muß diese sehr mäßig gebraucht werden. In diesem Falle begießt man des Abends die Wurzeln, nachdem man die Erde zuvor etwas aufgelockert hat, läßt die Jauche einsaugen, und sprengt sie hernach reichlich mit Flußwasser mittelst der Gießkanne, um die Schärfe der Jauche zu mildern. Eben dieses thut man bey sehr magern Boden, vor oder während einem Regen.

Das viele Begießen ist weit schädlicher, als die Dürre, weil die Pflanzen dadurch zu schnell und schwächlich in die Höhe getrieben werden. Wenn man nachgräbt, und sieht, daß die Erde Handbreit tief ganz trocken ist, wenn die

Farbe der Blätter sich verändern will, dann ist es Zeit zum Begießen, welches am besten am Abend vorgenommen wird, damit sich die Feuchtigkeit nicht so geschwind verliere. Wenn sich das Wasser eingesogen hat, so gießt man wieder, und zwar, bis das Erdreich ganz durchweicht ist.

Noch einige Vorsichtsregeln im ersten Jahre der Pflanzung. Die Bäumchen vertrocknen zuweilen, ohne daß man die Ursache erkennen kann. Man zieht die trocknen Bäumchen aus, und wird die Wurzeln angefressen finden. Wenn man sogleich nachsieht, so wird sich ein Wurm mit einem rothen Kopfe zeigen, den man den Engerling nennt, und den man sogleich tödten muß, weil er schädlich ist.

Es ist nicht nothwendig, daß man bey herannahendem Winter die Pflanze bedecke, denn das Stroh und dergleichen kann schädlich werden, Theils weil sich darunter Glattels erzeugt, Theils weil die Pflanzen unter diesem Verdecke zu dumpfig stehen, da sie hingegen durch die Kälte nur dauerhafter werden. In einem leichten Boden kann man jedoch die Wurzeln mit kurzem Mist einen Zoll hoch bedecken. Im Frühjahre aber recht man den Mist unter, weil er zugleich den Pflanzen eine gute Nahrung gibt.

Behandlung der Baumpflanzen im zweyten Jahre. So bald der Schnee geschmolzen, muß man abermal nachsehen, ob die Pflanzen nicht zu gedrängt stehen, wo man dann die stärksten ausheben und in die Baumschule versetzen kann. Die Erde wird abermals flach aufgelockert, und vom Unkraute gereinigt. Die Bäumchen sind zwar in diesem Jahre schon ziemlich gut bewurzelt, doch treffen sich Jahrgänge, welche zu anhaltend trocken sind. Bemerkt man nun, daß die Pflanzen etwa gar zu trauern, oder zu welken anfangen, so muß man sie an den Wurzeln reichlich begießen, auch kann man unter das Wasser Mistjauche mengen. Vor jedem Begießen wird die Erde, die

Digitized by Google

sich dadurch schlemmt und bey'm Abtrocknen steinhart wird, aufgelockert.

Man muß die Bäume nie länger als zwey Sommer in der Pflanzschule lassen, früher aber kann man jedoch diejenigen verpflanzen, die einen besonders starken Trieb zeigen. Im ersten Sommer sind sie zum Versetzen noch zu zart. Nach drey Jahren aber fangen sie, wenn man sie versetzt, leicht zu verbutten an, treiben wenig Nebenwurzeln, und vorzüglich Aepfel und Birnen erlangen zu starke, gerade in die Erde stehende Wurzeln, bey deren Wegschneidung die Wunde unheilbar wird.

Von dem Ausheben junger Wildlinge. Das Ausheben der Wildlinge mit der Hand ist schädlich, weil durch das Ausreißen sehr leicht die zarten Wurzeln zersprengt, beschädigt und abgerissen werden. Mit der Schaufel ist es sicherer, doch auch nicht rathsam, weil man oft damit zu nahe, und viele Wurzeln absticht, da man nicht genau wissen kann, wie weit sich diese unter der Erde erstrecken. Man gebraucht am vortheilhaftesten hiezu ein etwa 12 Zoll langes, 1 Zoll dickes, etwas krumm gebogenes und vorne zugespitztes Eisen, mit einer stumpfen und stark gestählten Spitze, welche oben ein Oehr hat, in dem ein drey Schuh langer, glatter, von Eichen- oder anderm harten Holz gemachter Stiel steckt. Dieses nennt man ein Brecheisen, oder eine Keilhaue. Hiemit hackt man vorne am Beete ein, schärrt die Erde beyseite, und öffnet die Wurzeln vorsichtig. Sind nun diese sichtbar, so haut man mit dem Werkzeuge unter dieselben stark ein, stemmt sich an den Stiel, und hebt also den Wildling heraus.

Diese herausgehobenen Wildlinge läßt man nicht lange ausser der Erde, damit sie nicht vertrocknen, sondern sie müssen sogleich verpflanzt werden. Ist aber der Fall, daß man nicht sogleich, sondern erst den folgenden oder zweyten Tag versetzen kann, so macht man eine Grube, legt die

Digitized by Google

Bäumchen, jede Sorte besonders, in Bündeln, und bezeichnet, damit man die Gattungen kennt, in die Grube, wo man dann die Wurzeln mit Erde bedeckt.

Oft ereignet sich der Fall, daß man Bäumchen zur unrechten Zeit erhält, oder daß sie von einem Platze weggeschafft werden müssen, ohne daß man sie wegen schnell eintretenden Frostes versetzen kann. Solche Wildlinge schlägt man im freyen Garten ordentlich ein. Man wirft schief einen ungefähr 2 Schuh tiefen Graben auf, legt nur ein Stämmchen neben das andere, so daß nur die Spitzen etwa Handbreit herausſehen, darauf schüttet man die ausgeworfene Erde, daß sie 1½ Fuß darüber liegt, und läßt sie so überwintern.

Von der Zeit des Verpflanzens. Das Verpflanzen kann geschehen von dem Abwerfen der Blätter an, bis die Augen im Frühjahre aufzuschwellen anfangen. Daher kann man vom November an bis halben April, und selbst im Winter bey warmen Tagen, bey offener, nicht schmieriger Erde, verpflanzen.

Nie darf das Verpflanzen eines Bäumchens ohne Noth geschehen, wenn es im vollen Safte ist, denn es würde durch die Stockung des Saftes im Trieb gehindert werden, lange Zeit kränkeln, oder gar zu Grunde gehen. Ist es aber unvermeidlich nothwendig, daß man ein Bäumchen im vollen Safte verpflanzen müßte, so trachte man, es mit ganzer Erde und allen Wurzeln auszuheben, reisse die Blätter ab, setze es ein und begieße es stark.

Bey'm Ausmachen der Pflanzschule wird man nicht alle Wildlinge gleich groß und stark erwachsen finden. Man sondert also, da die Beete ganz leer werden müssen, von den schwächern die stärkern ab, und pflanzt die schwächern noch auf ein oder ein Paar Jahre in ein eigenes Beet.

Von der Anlegung der Baumschule. Bey der Anlage einer Baumschule muß man vor allen Dingen auf

einen guten Boden sehen; denn das hiezu bestimmte Stück Land muß wenigstens zwey bis drey Fuß tief gutes Erdreich haben, nicht naß, und auch kein fester Thonboden seyn, damit die Bäume genugsame Nahrung erhalten können. Die beßte Erde ist unstreitig diejenige, welche stark und schwer, ohne Nässe, mürbe und locker ist, so daß sie in einem zusammengedrückten Ballen auf einen linden Druck in kleine Stückchen leicht theilbar zerfällt, einen guten frischen Erdgeruch ohne säuerlichen Geschmack hat, und dunkel an Farbe ist. Die schwärzeste verdient den Vorzug, weil diese nach chemischer Prüfung die meisten flüchtigen alkalischen Salze, und einen guten Theil von Oel enthält, folglich am geschwindesten durch geringe Wärme zur Gährung, und mittelst dieser zur Hervortreibung der den Pflanzen nothwendigen Säfte gebracht wird. Ein gutes Zeichen ist es, wenn die ausgegrabene Erde die Grube etwas höher anfüllt, als sie vorher war, denn eine solche Erde ist locker und leicht theilbar.

Welcher Boden zur Anlegung einer Baumschule der beßte sey, und von dessen Verbesserung. Jeder Boden, wo gute Petersilienwurzeln, Rettige, gelbe Rüben und anderes Wurzelwerk vollkommen schön gedeihen, ist auch für Baumpflanzen sehr vortheilhaft. Solche Beete haben ohne frische Düngung hinlängliche Nahrung.

Ein sogenannter Neubruch, oder ein umgestürztes Grasland ist gleichfalls sehr gut, wenn nur nicht schon vorher Bäume darauf gestanden haben, oder kurz zuvor ausgehauen worden sind, denn sonst müßte man den Boden einige Jahre vorher durch Anbau und Dünger verbessern.

Wenn der zur Pflanzschule bestimmte Grund wirklich zu mager wäre, und man ihn mit keinem bessern vertauschen könnte, so muß man ihn düngen, doch nur mit Moder, oder solcher Erde, die aus dem beßten Miste nach der völligen Fäulniß entstanden ist, oder auch mit recht verfaultem Teichschlamm, Pflanzen-, Laub-, Straßen- oder Räsen-

Digitized by Google

erde, nur nicht mit strohigem Miste, oder unvergohrner Holzerde, wodurch viel Würmer und Brut in das Erdreich gebracht werden, die sich an die Wurzeln der Pflanzen anhängen, und sie anfressen.

Die Düngung, besonders mit dem Miste, ist überhaupt nicht gar zu räthlich; man bediene sich lieber bey sehr dürftig wachsender Pflanze in magern Boden eines treibenden Wassers, welches einen viel schnellern und bessern Trieb hervorbringt.

Dieses Wasser wird auf folgende Art zubereitet:

Man nehme allerley guten Mist von Menschen, Rindern, Schweinen, Schaafen, Hühnern, und gebe dazu Hornspäne, Blut, Lederabgänge, Haare von Weißgärbern, oder andere verschiedene Düngmittel. Dieses schütte man in ein Faß, daß es ohngefähr etwas mehr als den dritten Theil davon fülle, gieße Seifen- oder Regenwasser darauf, auch Wasser aus Sümpfen, stelle es in die Luft und Sonne, und lasse es der Fäulniß so lange ausgesetzt, bis es völlig ausgegohren, und das Wasser klar geworden. Mit diesem Düngwasser, das alle Schärfe durch die Gährung verloren hat, begießt man die dürftig wachsenden Pflanzen gerade vor oder während eines Regens reichlich über den Wurzeln, versteht sich von selbst, nachdem man die Erde vorher etwas aufgelockert und vom Unkraute gereinigt hat. Den dicken Ueberrest, auf welchen man noch ein Paar Male anderes frisches Wasser aufgießen und vergähren lassen kann, schüttet man dann auf einen Haufen zum völligen Durchfaulen, wo man ihn dann als den köstlichsten Dünger auf das Gartenland bringen kann.

Ein schwerer Thongrund ist für die Baumschule eben so wenig gut, als ein zu leichter Boden, und schlechter Sand. Das Erdreich muß gut gemischt, lieber etwas schwer, als zu leicht seyn.

Digitized by Google

Den leichten Boden, der zu schnell austrocknet, verbessert man mit Garten- und Thon-Erdemergel, mit Lehm von alten Wänden, Backöfen und anderer schwerer Erde. Eben so verfährt man mit dem Sande, nur mit dem Unterschiede, daß man diesem noch gute Laub-, Pflanzen-, Rasen- oder gut verrottete Misterde zusetzen muß. Den Thon verbessert man durch stete Bearbeitung, wodurch er milder wird, dann mit Sand und Straßenerde, oder mit Sand und Kalkmergel. Ueberhaupt aber muß das Erdreich zur Baumschule nicht schlechter seyn, als das, worin die Wildlinge erzogen worden sind.

Von der Zurichtung der Baumschule. Man muß das Land, welches man zur Baumschule bestimmt hat, vorzüglich gut zubereiten, um eine lockere und milde Erde zu erhalten. Es ist daher gut, wenn man schon im August so tief graben läßt, daß die Erde gegen 15 Zoll, oder noch tiefer aufgelockert werde. Alle Klöße müssen zerstoßen, jeder ausgehobene Schaufelstrich ordentlich gelegt, und mit der Schaufel tüchtig zerschlagen werden. Alle Steine und das Unkraut wird sammt den Wurzeln weggethan.

Einen Rasenplatz muß man ein Jahr vorher riolen, und es ist sehr gut, wenn man den Sommer hindurch Kohlgewächse, Kartoffeln und andere Pflanzen darauf anbauet, die man fleißig umhackt, oder anhäufelt, wodurch die Erde mild und das Unkraut vertilgt wird.

Von dem Riolen des Graslandes. Man misset ein Beet, ohngefähr drey Schuh breit ab, zieht erst von einer Seite der Länge nach eine Schnur, und läßt nach derselben eine Linie in den Rasen mit der Grabschaufel abstechen. Wenn diese Linie fertig ist, so zieht man die Schnur auf die andere Seite des Beetes und läßt auch diese Linie abstechen. Jetzt gräbt man zwischen den beyden Linien so tief, als die Schaufel geht, löset Steine und Unkraut aus, und legt die jedesmal ausgehobene Erde sogleich an den Rand über die

Linie. Sobald das Beet durchgegraben ist, läßt man die noch übrige lockere Erde bis auf den festen Grund ausschaufeln, und zur andern ordentlich auf den Rand häufeln, wodurch dann ein ein Schuh tiefer Graben entsteht. Nun fängt der Arbeiter wieder in dem nämlichen Graben zu graben an, und legt die ausgehobene Erde in eine zweyte Reihe, ohne sie mit der ersteren zu vermischen, darf aber die nach der Vollendung des Ausgrabens übrige lockere Erde nicht mehr ausschaufeln, weil die Erde ohnehin locker ist. Jetzt ist der Graben zwey Schuhe tief, je nachdem man arbeiten läßt. Dann zeichnet man wieder ein drey Schuhe breites Beet ab, und läßt es wie oben graben, und die Erde sogleich mit der Schaufel, den Rasen umgekehrt, in den Graben werfen, und die zuletzt noch lockere Erde vollends in denselben scharren. Der Arbeiter fängt wieder von vorne an, und wirft mit der ausgehobenen Erde den Graben vollends voll. Diesen zweyten füllt man mit der Eröffnung des dritten und so fort, bis zu Ende, in welchen letzten man zuerst die erste Reihe Erde aus dem vorderen Graben, und darauf die zweyte führen läßt. Auf solche Art hat man das Land zwey Schaufelstiche tief riolt, welches auch beynahe in allen Fällen hinreichend ist, und billig allem gewöhnlichen Umgraben vorgezogen werden soll. Denn die Erde wird dadurch tief genug locker, und das Unkraut, sammt den Wurzeln am beßten vertilgt, das Erdreich wird dadurch vermischt und verbessert, und die fruchtbare Rasenerde kommt gerade dorthin, wo sie den Wurzeln der Bäume die meiste Nahrung verschaffen kann. Doch muß man bemerken, daß das Riolen nur in solchem Grunde Statt haben könne, wo es an die zwey Schuhe tief gutes Erdreich gibt, oder wo die obere durch die untere, oder die untere durch die Vermischung mit der obern Erde verbessert werden kann.

Diese im August gegrabenen oder riolten Stücke werden einige Wochen vor dem Verpflanzen nochmal recht sorgfältig

Digitized by Google

umgegraben, welches bey einem neuen spröden Boden um desto nothwendiger ist, um die Erde durch öftere Bearbeitung milder zu machen.

Sobald man das Land gut und eben gerecht hat, nimmt man die Schnur, mißt 5 Schuhe breite Beete, und tritt sie ab, denn die Furchen dürfen hier nicht mit der Schaufel ausgehoben werden.

Zubereitung der Stämmchen zum Verpflanzen. Sobald die Stämmchen aus der Pflanzschule ausgehoben sind, muß man sehen, ob die Wurzeln eine schöne Krone oder Runde haben, nicht allzu lang und meistens gleich sind. Ist dieß der Fall, so legt man das Stämmchen sogleich in Schatten, oder stößt es in ein Faß, in welchem so viel Wasser ist, daß es über die Wurzeln reicht, damit die feinen Haarwurzeln nicht vertrocknen.

Die Kernstämme hingegen, besonders Birnen und Aepfel, und auch manches Steinobst, haben eine lange gerade unter sich treibende Wurzel, die die Natur mehr zur Befestigung des Stämmchens, als zur Nahrung der Pflanze gebildet hat, welche man auch die Pfahl- oder Herzwurzel nennt; diese muß geschnitten werden. Denn, da sie gerade in die Tiefe treibt, so gibt sie der Pflanze wenig oder gar keine Nahrung, fängt endlich an zu stocken, und kann zuletzt den Baum mit Fäulniß anstecken.

Doch darf man diese Wurzel nicht ganz abschneiden, sondern nur stutzen. Man schneidet sie eine Handbreit, oder auch 6 Zoll unter dem Schafte, damit dieser übrige Theil hinlängliche Nebenwurzeln treiben könne, schief oder schräg ab. Die Wunde muß man sogleich mit einer Baumsalbe verschmieren, weil sonst die Nässe bald in die Wunde eindringt und Fäulniß erzeugt.

Wenn ein Stämmchen, welches oft geschieht, zwey auch drey solcher Herzwurzeln hat, so darf man sie nicht abschneiden, sondern man legt sie bloß bey'm Versetzen auseinander,

Digitized by Google

daß sie nicht wieder unter sich wachsen. Auch die übrigen Wurzeln, welche etwas länger, als die andern gewachsen sind, muß man gleich stutzen.

Wenn bey'm Herausheben der Stämmchen etwa durch Unvorsichtigkeit einige Wurzeln beschädigt seyn sollten, so muß man sie ohne Schonung gerade wegschneiden, und die Wunden mit Baumsalbe verschmieren.

Wenn ein Bäumchen viele und gute Wurzeln hat, und wovon wenig oder gar nichts beschnitten worden ist, so darf auch nur die Krone wenig beschnitten werden, doch nimmt man die unnöthigen Zweige vom Schafte ab, oder stutzt sie wenigstens stark ein, damit der Trieb in die Wurzeln wirke. Die übrigen Kronäste stutzt man auf ein Paar Augen ein, und läßt nur das Hauptreis stehen, je nachdem es die Umstände erfordern.

Je schwächer aber an einem Bäumchen die Wurzeln sind, und je geringer ihre Anzahl ist, desto stärker muß die Krone verschnitten werden, denn die Krone muß mit den Wurzeln jederzeit in genauem Verhältnisse stehen. Es ist besser, man schneidet mehr, als weniger, denn das scharfe Beschneiden ersetzt ein einziger Sommer reichlich wieder, auch wurzelt ein scharfbeschnittenes Bäumchen viel eher und sicherer, als ein unbeschnittenes.

Was okulirt oder gepfropft werden soll, schneidet man tief ab, so daß nur zwey oder drey Augen zum Treiben übrig bleiben. Man nimmt nämlich alle Aeste am Schafte glatt weg, und stutzt die übrigen auf zwey Augen ein; was hingegen kopulirt werden soll, wird bloß an den Spitzen verstutzt.

Diejenigen Stämme aber, die man im Herbste versetzen will, darf man nicht so stark beschneiden, als man es im Frühlinge thun würde; denn der Frost dringt in frische Wunden schnell ein, und man findet im Frühlinge zuweilen einen Zoll lang, auch noch weiter, das Holz am Schnitte erfro-

Digitized by Google

ten. Man soll daher, wie gesagt, im Herbste weniger schneiden, und das Uebrige im Frühjahre vollends wegschaffen.

Vorsichtsregeln bey'm Verpflanzen der Wildlinge. Wenn das Erdreich bey dem Pflanzen der Bäume sehr trocken war, und auch kein Regen zu vermuthen ist, so kann man seine frisch gesetzten Bäume mit etwas Wasser begießen, damit sie einige Feuchtigkeit erhalten, und sich, wenn die Witterung noch etwas warm und gut ist, noch etwas bewurzeln können. Geschieht aber die Versetzung schon etwas spät, bey unfreundlicher kalter Witterung, wo bald Fröste zu vermuthen sind, so muß man das Begießen unterlassen.

Wenn sich Fröste einzufinden pflegen, so ist es gut, wenn man zu mehrerer Vorsorge trockenes Laub zu seinem Dienste hat, von diesem etliche Zoll hoch auf die bepflanzten Beete und in die Wege bringt, damit der Frost nicht so leicht in die noch ziemlich lockere Erde eindringen könne. Hat man kein Laub, so thut alte Gärberlohe aus Mistbeeten die nämlichen Dienste.

Von den Beeten bey Verpflanzung der Wildlinge. Die fünfschuhigen Beete sind unstreitig die vortheilhaftesten, denn sie sind nicht nur am regelmäßigsten, sondern auch sehr bequem. Die Reihen läßt man immer eine Elle von einander abstehen, damit man zwischen den Reihen herumgehen, und manche Arbeit verrichten könne, auch damit die Wurzeln hinlänglichen Raum gewinnen, sich auszubreiten.

So bald man mit der Abtheilung der Beete fertig ist, läßt man mit der Haue oder mit der Schaufel so große Löcher aufwerfen, daß sie die Wurzeln der Wildlinge genau fassen. Sollte eins oder das andere zu klein seyn, so wird bey'm Verpflanzen nachgeholfen. Jede Grube muß so tief und weit seyn, daß sie die ganze Krone der Wur-

Digitized by Google

zeln fasset, ohne sie zusammenzudrängen, und daß auch das Stämmchen etwas tiefer gesetzt werden könne, als es vorher gestanden hat. Dieses Tiefersetzen ist vorzüglich bey solchen Wildlingen nothwendig, welche im Herbste oder Winter verpflanzt werden, weil sonst der Frost die Wurzeln hebt, und endlich gar aus der Erde zieht. Auch im Frühjahre ist dieses Tiefersetzen nützlich, weil die Wurzeln mehrere Feuchtigkeit, und dieselbe länger erhalten, auch kann man bey'm Umhacken sicherer arbeiten, ohne Gefahr zu laufen, die flachliegenden Wurzeln zu beschädigen.

Wie tief, und auf welche Art die Stämmchen zu verpflanzen sind. Man richtet sich nach der Größe des Wildlings. Die größeren können 8 bis 12 Zoll tief in die Erde kommen, die kleinern aber 5 bis 8 Zoll. Das Verpflanzen selbst aber wird auf folgende Weise verrichtet. Man hält das Stämmchen mit der linken Hand gerade in's Loch, und sieht, ob es hinlänglich geräumig sey; wo nicht, so muß man sogleich mit einer Kelle nachhelfen, bis das Loch weit und tief genug ist. Jetzt stößt man das Stämmchen hinein, trachtet seine Wurzel auf's möglichste ordentlich auseinander zu breiten, damit nicht eine der andern schade, oder Fäulniß verursache, sondern jede in ihrem gehörigen Raume fortwachsen und eine schöne Krone erzeugen könne. Wenn man die Wurzeln auseinandergelegt hat, wird etwas reine und feine Erde darüber gescharrt; man rüttelt das Bäumchen ein wenig, damit sich die Erde allenthalben gut anlege, und drückt diese sanft an die Wurzeln an, hernach legt man nach und nach mehr Erde auf, und richtet das Bäumchen sogleich nach der Schnur, damit es gerade stehe, welches mit einem sanften Fußtritt und durch Richtung mit der Hand geschieht. Das zu starke Treten muß man vermeiden, weil sonst die Erde zu fest wird, und keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Digitized by Google

Es versteht sich von selbst, daß man bey'm Verpflanzen wie bey'm Einsäen nicht Alles unter einander mische, sondern jede Gattung, als Aepfel, Birnen ꝛc., besonders pflanze.

Wenn man im Frühling, vorzüglich im leichten Boden, verpflanzt, so hat man nicht nothwendig, das Wasser zu sparen. Man zieht etwas Erde um den Schaft in einem kleinen Hügel, daß rings herum eine vertiefte Furche entstehe, in diese gießt man so lange Wasser, bis es nicht mehr einziehen will, so ist man vor aller trockenen Witterung gesichert, und kann baldiges Anwurzeln und frühen Trieb erwarten.

Wenn alle Beete voll gepflanzt sind, so recht man die Erde in den Reihen gleich und eben, so wie auch zwischen den Bäumchen, damit keine Hügel zurückbleiben.

Behandlung der versetzten Bäumchen. Wenn sich der Fall ereignet, daß etwa hie und da eines von denen in der Baumschule gepflanzten jungen Bäumchen eingehen sollte, so sucht man diesen Verlust im folgenden Herbste durch andere junge, so viel möglich gleich große Stämmchen von eben der Sorte aus seiner Saamenschule, damit die Baumschule immer vollkommen besetzt sey, zu ersetzen, welches leicht geschehen kann, wenn man die Anziehung der jungen Bäume durch alljährliche Aussäung frischer Kerne und Steine verschiedener Art nicht unterläßt.

Im kommenden Frühling, wenn das Erdreich zwischen den Reihen der jungen Bäume gehörig aufgerecht und aufgelockert worden ist, kann man Braunkohlpflanzen stecken, wodurch man dann einen doppelten Nutzen erhält: denn erstens kann man nicht nur den Kohl benutzen, sondern diese Pflanzen schützen auch die jungen Bäume bey sehr trockener Witterung vor den heftigen Sonnenstrahlen und dem Austrocknen der Wurzeln; doch muß man dieß vermeiden, wenn der Boden gut und fett ist, und bey einem magern

Boden den Bäumchen durch Gießen zu Hülfe kommen. Auch muß man die Baumschule den Sommer hindurch einige Male vom Unkraute befreyen, und alle Räuber von den Bäumen sorgfältig abschneiden.

Von der Vermehrung und Veredlung der Obstbäume.

Vermehrung der Bäume durch Wurzelbrut. Die Kernstämmchen sind den Wurzelausläufern allemal vorzuziehen; doch sind letztere auch nicht zu verachten, fordern aber eine sehr gute Behandlung.

Die ganze Kunst, aus Wurzelausläufern gesunde und fruchtbare Bäume zu ziehen, besteht in der Auswahl und Behandlung derselben; daher sind folgende Regeln zu merken.

Alle Ausläufer von Kernobst, als Aepfel, Birnen und dergleichen, sind schlechterdings geringe Stämme, und müssen als Wildlinge behandelt und gepropft werden, doch sind sie nie vom beßten Schlage, und nur im Nothfall, und etwa zu Zwergbäumen anzurathen, und auch da muß man nur diejenigen auswählen, die munter, schlank und mit glatter Rinde emporwachsen.

Die Wurzelschößlinge hingegen vom meisten ungepfropften Steinbeeren- und Schalenobst, als Weichselarten, Pflaumen und Zwetschgen, Pfirschen, Feigen, Himbeeren, Quittenbäumen, Haselnüssen ꝛc. können immer mit Vortheil gebraucht werden. Nimmt man daher Ausläufer, z. B. von einem Pflaumbaume, der von einem Kerne, oder selbst von einem guten Ausläufer erzogen worden ist, und der ohne Pfropfung gutes Obst liefert, so kann ein solcher Ausläufer kühn ohne alle Veredlung in den Obstgarten,

Digitized by Google

noch besser aber vorher in die Baumschule versetzt werden. Diejenigen Wurzelschößlinge, deren man sich bedienen will, müssen einen schönen freyen Wuchs, und eine glatte nicht mit Moos bewachsene Rinde haben. Diese schönen Stämmchen werden behutsam ausgehoben, indem man die Wurzeln entblößt, und sie vorsichtig von der Baumwurzel trennt. Das Abschneiden wird mit einem scharfen Messer etwa eine Handbreit vom Stämmchen verrichtet, die Wunde beschmiert man mit Baumwachs, und bringt das Stämmchen in die Schule.

An der Wurzel beschneidet man nur Dasjenige, was zu lang, unnütz oder beschädigt und verdorben ist; die Krone aber muß desto schärfer abgestutzt werden, weil die Ausläufer, die am Mutterstamme von starken Wurzeln genährt wurden, nur eine schwache Wurzelkrone für sich treiben, und die Erfahrung hat es hinlänglich gelehrt, daß je weniger Wurzeln ein Stämmchen hat, desto stärker es beschnitten werden muß, und wenn auch nur zwey Augen zum Trieb bleiben sollten.

Vermehrung durch Steckreiser. Die Gewächse, welche sich durch abgeschnittene Zweige vermehren lassen, sind vorzüglich, die Kornelkirschen, Johannisbeere, Weinstock, Stachelbeere, Feigen, Maulbeere, Quitten, Hollunder u. s. w.; bey den Aepfeln, Birnen und den meisten Arten des Steinobstes will es sich nicht gut thun lassen.

Von den angeführten Gewächsen schneidet man 12 bis 18 Zoll lange Sommerlatten, das sind Reiser, die in einem Jahre erwachsen sind, im Herbste oder Frühlinge ab, und trachtet gerade die stärksten und schönsten zu nehmen. Vorzüglich gerathen die Quittenreiser am sichersten, wenn sie fingersdick, obgleich nicht einjährig genommen werden. An allen Reisern nimmt man die unnöthigen Zweige hinweg, macht in der Baumschule in der Linie einen Fuß breit von einander mit dem Pflanzholz Löcher, und setzt die Reiser

über die Hälfte ihrer Länge, je tiefer, je besser ein, die Erde drückt man dann an und begießt sie, daß sie sich daran schlemme, denn durch das Einschlemmen der Reiser gedeihen sie am beßten. Die nöthigste Vorsicht bey diesen Reisern besteht bloß darin, daß sie inwendig gesund sind, einen feinen Wuchs haben, hinlänglich tief gesetzt und feucht erhalten werden, bis sie durch ihren Trieb zeigen, daß sie Wurzeln geschlagen haben. Man braucht diese Reiser, vorzüglich von den Fruchtsträuchern, nicht erst in die Baumschule zu bringen, sondern man gibt sie in gereinigte lockere Erde sogleich an die Stelle, wo sie bleiben sollen, so ist man der Mühe des Verpflanzens überhoben, und hat auch frühere Früchte zu erwarten, indem sie schon im folgenden Frühjahre blühen und tragbar werden.

Behandlung der Baumschule im ersten Jahre. Diejenigen Bäumchen, welche im Herbste, Winter, oder sogleich im Frühjahre versetzt worden sind, und welche bey'm Versetzen nur wenig oder gar nicht an der Krone beschnitten worden wären, stutzt man gehörig ein, und dieß im May bey warmen schönen Tagen, ehe sie in den Saft treten. Das Beschneiden muß sehr vorsichtig geschehen, damit man keines herauszieht, oder seine Wurzeln locker macht.

Im May und Juny geht man die Reihen öfters durch, um zu sehen, ob nicht einige aus der Wurzel Ausläufer hervortreiben, welche das Stämmchen zu Grunde richten würden, wenn man sie nicht sogleich fest an der Wurzel abschneidet, oder absticht.

Tritt ein trockenes Frühjahr ein, oder die versetzten Wildlinge befinden sich in leichtem Boden oder Sande, so leiden sie sehr leicht Gefahr, besonders diejenigen, welche im Frühjahre versetzt werden, wo die Erde noch locker bleibt, und eher austrocknet, als sie sich senken kann. Man muß ihnen daher mit einem reichlichen Guß an die Wurzeln zu Hülfe kommen, auch bedeckt man sie an den Wurzeln mit

Digitized by Google

ausgestochenen Rasenstücken, die man umgewandt darüber legt. Es ist auch gut, wenn man ein Paar Querfinger hoch Lohe darauf bringt, wodurch nicht nur dem schnellen Ausdünsten der Feuchtigkeit vorgebeugt, sondern auch in der Folge eine reichliche Nahrung in die Erde gebracht wird.

Von dem Behacken der Baumschule. Es ist sehr vortheilhaft, wenn man die Baumschule den Sommer hindurch zwey bis drey Mal vom Unkraute reinigen läßt, welches am beßten durch das Hacken oder Umgraben mit einer dreyzackigen Gabel geschieht, die wie eine eiserne Mistgabel gestaltet ist, und 8 bis 10 Zoll lange, viereckigte, gut verstahlte, spitze und starke Zacken hat, die ohngefähr 1½ Zoll weit auseinander stehen. Mit dieser Gabel gräbt man in den Zwischenreihen wie gewöhnlich mit der Schaufel, wendet die Erde um, löset alles Unkraut und die Wurzeln sorgfältig heraus, und ebnet dann den Boden wieder. Nahe an den Stämmchen aber darf man nicht graben, sondern man muß das Unkraut mit den Händen ausziehen und ringsumher mit den Zacken des Jäthäckchens auflockern, damit man ja nicht die Wurzeln beschädige.

Dieses Umgraben, welches ja nicht bey nasser schmieriger Erde, sondern vielmehr wenn es etwas trocken ist, geschehen muß, ist im ersten Jahre nur zwey Mal nothwendig, denn die Erde ist noch locker, und hat Feuchtigkeit zur Anwurzelung nothwendig. Das erste Mal gräbt man nämlich um Johannis, das zweyte Mal aber um Michaelis um, so wird dadurch zugleich die Erde zur Aufnahme der fruchtbaren Winterfeuchtigkeit geschickt.

Vorbereitung zur Veredlung. Im ersten Jahre hat man an den verpflanzten Wildlingen nichts zu beschneiden, sondern man läßt sie wachsen wie sie wollen, und je mehr sie Aeste treiben, desto besser ist es; denn die Seitenäste halten den Saft von der Höhe zurück, und verursachen, daß die Stämmchen in die Dicke wachsen.

Digitized by Google

Findet man nur einige, an denen man einen guten Trieb und vielen Saft bemerkt, so bereitet man sie zum Okuliren auf's schlafende Auge zu, auch wenn sie nur die Dicke einer guten Schreibfeder haben; denn es ist erwiesen, daß solche junge Stämme ungleich besser bey'm Okuliren durchkommen, als die dickeren. Die Zubereitung besteht bloß darin, daß man etwa um Johannis alle Aestchen und Blätter von unten so hoch hinauf glatt wegnehme, als man den Ort zum Okuliren bestimmt.

Von den verschiedenen Arten der Veredlung. Man hat zwar eine Menge Arten, die Wildlinge zu veredlen, und mit gutem Obste zu besetzen; die bequemsten, besten und leichtesten aber sind:

1) Das Okuliren.
2) Das Pfropfen in den Spalt oder in die Rinde.
3) Das Kopuliren.

Welche Wildlinge eigentlich veredelt, und welche es nicht werden müssen. Alle Wildlinge von Kernobst, sie mögen nun aus gesäeten Kernen oder aus Wurzelbrut entstanden seyn, müssen veredelt werden, weil sich diese Obstgattungen jedes Mal mehr verschlechtern und ausarten. Doch findet man dann und wann zwischen den Kernstämmchen einige, welche fette, große, dunkelgrüne Blätter haben, munter aufwachsen, glattes Holz und Rinde haben, und mit kleinen Stacheln versehen sind. Diese Bäumchen zeigen, daß sie von Natur edle Früchte tragen, und haben also keiner Veredlung nothwendig; das einzige dabey ist, daß sie erst Früchte bringen, wenn der Baum ganz ausgewachsen ist, welches wohl 10 bis 20 Jahre dauert.

Alle Wildlinge vom Steinobst, die aus Steinen gezogen sind, und fette Blätter, glattes Holz, wenige oder gar keine Stacheln, und einen frischen Wuchs haben, brauchen nicht veredelt zu werden. Auch dürfen die in der Baumschule frisch fortwachsenden, und von unveredelten Bäu-

Digitized by Google

men herrührenden Wurzelausläufer durch die Veredlung nicht verbessert werden, denn wenn diese gleich kein so großes, so werden sie doch eben so schmackhaftes Obst tragen, als die veredelten; auch sind sie dauerhafter, und weniger Krankheiten unterworfen.

Alle Stämmchen von Bäumen und Fruchtsträuchern, welche durch abgeschnittene Zweige und Steckreiser entstanden sind, bedürfen keiner Veredlung.

Jene Bäume aber muß man veredlen, von welchen man ein großes, schönes Tafelobst erlangen will; so muß man auch alle jene veredlen, von welchen man gute Sorten zu erhalten und fortzupflanzen gedenkt.

Das Okuliren. Man hat dreyerley Arten zu okuliren, welcher Unterschied aber bloß von der verschiedenen Zeit, in welcher eine Art verrichtet wird, entstanden ist. Man okulirt nämlich sogleich im Frühjahre, wenn die Bäume treiben, das ist das Frühokuliren. Dann um Johannis, wenn der zweyte Safttrieb erscheint, und dieses heißt, da das Auge noch diesen Sommer austreibt, das Okuliren in's treibende Auge. Das sicherste und nützlichste aber ist das Okuliren in's schlafende Auge, welches bis Ende July oder Ende August, oder so lange der Saft noch in den Bäumen ist, geschieht. Dieses eingesetzte Auge wächst zwar diesen Sommer noch an, es schläft aber gleichsam den ganzen Winter hindurch, und treibt erst im folgenden Jahr aus.

Beschaffenheit und Vorbereitung der Stämme zum Okuliren. Ein Stamm, dessen Rinde zu dick, und die Saftröhren zu grob sind, taugt nicht zum Okuliren, weil das Auge eine viel feinere Rinde hat, die von der groben zu stark gedrückt wird. Die besten Stämme sind von der Dicke einer starken Schreibfeder, bis auf die Dicke eines kleinen Fingers. Stärkere okulirt man nur in die Zweige, die schwächern aber müssen noch ein Jahr warten.

Digitized by Google

Die Stämmchen zum Okuliren müssen eine glatte Haut haben, nicht aber schrumpfig, knorricht, oder gar mit Moos bewachsen seyn.

Einige Wochen vorher müssen die zum Okuliren bestimmten Wildlinge ausgesucht und vorbereitet werden. Diese Vorbereitung besteht nämlich darin, daß man alle hervorgetriebenen Aestchen und Blätter von unten glatt wegnimmt, bis an die Stelle, wo ein oder mehrere Augen eingesetzt werden sollen, die übrigen Zweige aber sammt der Krone müssen unversehrt stehen bleiben.

Von den Okulirreisern. Auf einem Baume gibt es vorzüglich dreyerley Reiser, nämlich die Fruchtreiser, diese sind knorricht, kurz, und haben dicke volle Augen, welche nahe nebeneinander stehen; da diese nicht gern in's Holz treiben, und meistens verderben, so taugen sie nicht zum Okuliren. Dann sind die Wasserreiser, oder die sogenannten Diebe. Man erkennt sie an dem schnellen frechen Wuchs, mit welchem sie an unschicklichen Orten, oder gar aus dicken Aesten hervorwachsen. Ihre Augen stehen zu weit von einander, und wenn gleich die mit solchen Reisern okulirten Bäume schnell und schön wachsen, so treiben sie doch immer in's Holz, und bleiben lange, oder gänzlich unfruchtbar. Drittens kommen endlich die Holzzweige, welches die eigentlichen Reiser sind, die zum Okuliren, Pfropfen und andern Veredlungen gebraucht werden.

Vor allen Dingen muß man sehen, seine Reiser von einem jungen, saftigen und fruchtbaren Baume zu brechen; je gesunder der Baum, desto besser sind auch seine Reiser.

Das Brechen dieser Reiser verrichtet man niemals am hellen Mittage und bey brennendem Sonnenscheine, sondern am Abende, oder noch besser des Morgens, ehe die Sonne den Thau und die Feuchtigkeit wegzieht; vorzüglich ist das Brechen nach einem Regen sehr zu empfehlen.

Digitized by Google

Wenn man die Zweige zum Okuliren etwa weit herholen muß, so stellt man sie in einen Topf mit frischem Wasser, nimmt sie so in den Garten mit, und stellt sie neben sich in den Schatten; dann zieht man ein Reis heraus, und sobald man das Auge hat, steckt man es wieder in das Wasser, damit der Saft nicht ausdünste. Reiser, die man nicht auf einmal verbrauchen kann, stellt man ebenfalls in's Wasser, daß sie drey Querfinger tief darin stehen, und gibt sie in einen kühlen Keller oder gräbt sie an einem schattigen Ort in die feuchte Erde, so bleiben die Okulirreiser drey Tage gut; in dieser Zeit aber müssen sie verbraucht werden.

Wenn man Okulirreiser versenden muß, so bricht man sie des Morgens, steckt ihr Ende in einen Apfel, eine Gurke, oder in nassen Lehm, den man mit feuchtem Moose und in ein nasses Tuch einwickelt, und in eine Schachtel verpackt. Empfängt man solche Reiser, so stellt man sie sogleich 24 Stunden vor dem Gebrauche in den Keller in frisches Wasser. Jedes Okulirreis soll ein einjähriger Schoß seyn. Aeltere Blätter an den Okulirreisern schneidet man aber so weg, daß nur der dritte Theil daran am Stiel bleibt, damit man sie daran bequem anfassen und einschieben kann.

Die Ablösung des Schildes. Man nimmt das scharfe Okulirmesser nebst dem Abschieber in die rechte Hand, und in die linke das Okulirreis. Nun macht man einen Schnitt unter oder über den guten Augen, und versucht, ob das Reis Saft habe. Wenn die Rinde bey'm Durchschneiden platzt, der Saft herausquillt, und die Rinde sich willig löset, wenn man mit der Spitze des Messers darunter fährt, so ist es ein sicheres Zeichen, daß hinlänglicher Saft vorhanden sey. Nun macht man 1½ Zoll unter dem Auge, welches man ausheben will, einen Querschnitt bis an das Holz des Zweiges. Hierauf macht man sogleich rechts, etwa einen halben Zoll über dem Auge angefangen, einen langen

Schnitt bis auf den Querſchnitt neben dem Auge vorbey herunter, und einen eben ſolchen Schnitt an der linken Seite des Auges, welche beyde Einſchnitte dieſe Figur Λ vorſtellen; dann macht man den dritten, nämlich den Querſchnitt hinzu, ſo entſteht ein Dreyeck △, in deſſen Mitte ſich das Auge befindet.

Man ſchneidet auch zuweilen verkehrt, und dann wird der Querſchnitt ½ Zoll über dem Auge gemacht, und die Seitenſchnitte einen halben Zoll lang unter das Auge hinabgezogen, daß ſie ſich in eine zuſammentreffende Spitze endigen, welche dieſe Form △ bekommt. Dieſes dreyeckige Stück Rinde, in deſſen Mitte ſich das Auge befindet, wird nun das Schild genannt. Dieſes Schild faßt man nun mit dem Daumen, den man an das Auge anlegt, und mit dem Zeigefinger, und drückt es gegen die rechte Seite ſchnell ab, damit das Auge nebſt dem Keim losgehe; ein ſicherer Beweis, daß der Keim im Schilde inwendig im Auge befindlich ſey, iſt, wenn auf dem Holze des Reiſes eine kleine Vertiefung zu ſehen iſt, dann iſt auch das Auge zum Einſetzen gut und tüchtig; wenn aber der Keim auf dem Holze des Reiſes ſitzen bleibt, ſo muß das Schild als unnütz weggeworfen und ein neues ausgeſchnitten werden.

Auch dadurch kann man erkennen, ob der Keim inwendig im Auge ſey, wenn man das Schild gegen die Helle hält, und das ganze Auge gleichdunkel ſcheint; denn zeigt ſich eine kleine hellere Stelle, ſo iſt es ein ſicherer Beweis, daß der Keim fehlt.

Bey verſchiedenen Birnenarten iſt es beynahe unmöglich, das Schild mit dem Keime von ſeinem Reiſe ohne Abſchieber abzulöſen, oder bloß durch das Drücken mit dem Daumen gehörig herunter zu bringen.

Von dem Einſchnitte in den Wildling. Sobald das Schild gut ausgebrochen iſt, nimmt man es bey dem Blattſtiele in den Mund, oder legt es in eine danebenſte-

hende Schachtel oder einen flachen Korb, damit es weder naß werde, noch Erde daran komme, bis man das Stämmchen zum Einsetzen bereitet hat.

Wenn man nun eine glatte Stelle an dem Bäumchen ausgesucht hat, so macht man mit dem Messer zuerst einen Querschnitt in die Rinde desselben, der ein klein wenig breiter als das einzusetzende Auge unten breit ist; doch muß man sich hauptsächlich hüten, in das Holz des Bäumchens zu schneiden. Hierauf macht man abermal mit der Spitze des Messers einen zweyten Einschnitt durch die Rinde bis an's Holz, der Länge nach herunter, ebenfalls ein wenig länger, als das einzusetzende Schild. Hat man nämlich am Schilde den Querstrich über dem Auge gemacht nach der Figur ▽, so muß der Querschnitt am Wildlinge auch oben geschehen, und die beyden Schnitte stellen das Zeichen vor T; doch zieht man den verkehrten Einschnitt ⊥ dem gewöhnlichen vor, weil sich da das Schild bey dem Verbinden nicht so leicht verschiebt.

Da man sich vorzüglich hüten muß, das unter der Rinde befindliche Holz zu beschädigen, so ist ein Okulirmesser mit einer runden Spitze den scharfspitzigen jederzeit vorzuziehen.

Das Einschieben des Schildes, und das Verbinden. Wenn man den Einschnitt gemacht hat, so nimmt man das Schild bey'm Stiel in die rechte Hand, und das Messerchen in die linke, öffnet etwas die Flügel der Rinde mit dem Beinchen, welches unten am Stiele des Okulirmessers ist, und fängt an, das Schild mit der Spitze in den Einschnitt hinaufzuschieben, indem man es mit dem Stiele fortstößt. Damit es also leichter hineingehe, macht man auch an dem oberen Ende das Schild spitzlaufend. Wenn sich das Schild bey'm Einschieben drängen sollte, so kann man mit dem Beinchen oder Keilchen oben ein wenig nachhelfen.

Nach dem Einschieben betrachtet man das Schild, ob die Rinde desselben gerade auf der Rinde des Quereinschnittes

am Wildling aufsitze, und besonders ob die Saftröhren oder der Bast, welches die grüne Rinde unter der äußern braunen ist, zusammentreffen. Denn dieß ist der Hauptpunkt bey'm Okuliren, und der Grund des glücklichen Auswachsens, weil das Auge dadurch sogleich Saft erhält.

Nach dem Einschieben, welches mit aller Vorsicht und so schnell als möglich geschehen muß, damit der Saft an dem Schilde nicht vertrockne, und die Rinde, wie bey Kirschen und andern, nicht braun werde, wodurch das Auge untauglich wird, drückt man das Schild etwas sanft an das Holz, faßt die beyden Flügel, bedeckt das Schild bis an's Auge, welches herausehen muß, und bindet es ordentlich zu.

Das Verbinden selbst geschieht über's Kreuz. Man legt nämlich das Band mit der Mitte hinter dem Auge an, dabey man das eine Ende des Bastes in der rechten, das andere in der linken Hand hat, darauf gibt man das eine Ende aus der linken Hand in die rechte, und aus der rechten in die linke, so daß sogleich bey'm ersten Schlingen die beyden Flügel unter dem Auge gut auf den Schild aufzuliegen kommen, und das Auge auf dem Holze des Wildlings aufsitzen muß. Das Auge darf aber nicht mit verbunden werden. Dann schlingt man wieder über's Kreuz, und so fort, bis der Schnitt oben und unten ganz bedeckt ist. Bey jedem Umschlingen zieht man das Band gut, aber nicht gar zu stark an, (bey dickern Stämmen aber muß es fester geschehen) damit der Saft frey durchziehen kann. Zuletzt macht man einen Knoten, daß es nicht aufgehen kann.

Vorsichtsregeln bey'm Okuliren. Man soll gewöhnlich nach einem Regen okuliren, wenn alles mehr Saft hat, oder man muß die Wildlinge des Abends vorher reichlich begießen. Aber nie soll man während eines Regens okuliren, auch nicht bey allzuheissem Sonnenschein; denn von der Nässe verderben die Augen, so wie sie von der Hitze ver-

Digitized by Google

trocknen. Des Morgens und des Abends in der Kühle, und an trüben Tagen ohne Regen ist die beste Zeit.

Die Augen muß man lieber gegen Morgen oder Abend, als gegen Mittag, wo sie der brennenden Sonne zu stark ausgesetzt sind, setzen, und besser an die Seiten, als gegen den Gang, wo die jungen Triebe leicht abgestoßen werden.

Etwa nach 14 Tagen oder drey Wochen kann das Auge angewachsen seyn, welches man sowohl aus dem frischen Ansehen, als auch aus der grünen Rinde, aus seiner Völle und dem abgeworfenen Blatte erkennen kann. Man muß nun sogleich suchen, das Band zu lüften, oder loser zu machen, damit der Saft einen freyen Zug habe, und sich das Band nicht einschneide.

An dem okulirten Stämmchen darf nichts geschnitten werden. Seine Krone, und alle über dem Auge befindlichen Zweige bleiben bis in's Frühjahr. Sodann erst, wenn man die Augen voll und aufgeschwollen sieht, schneidet man die Krone zwey Querfinger hoch über dem Auge schräg ab, und läßt den Stumpf stehen. Dieser bleibt den ganzen folgenden Sommer hindurch am Wildlinge. Im Herbst aber, oder im zweyten Frühjahre wird er fest am Trieb glatt weggeschnitten, die Wunde aber sichert man mit Baumwachs vor der Näsſe.

Wenn ein Bäumchen zu viel Saft und einen zu starken Trieb zeigt, so läßt man ein Paar wilde Augen treiben; sobald aber der Trieb so weit erwachsen ist, daß er den Saft fassen kann, schneidet man auch diese weg.

Alle Wurzelausläufer, die bey okulirten Bäumen hervortreiben, müssen, so wie die Triebe unter der Okulirstelle, weil sie den Saft entziehen, weggeschnitten werden.

Das Frühokuliren. In Ansehung des Verfahrens ist das Frühokuliren von dem gewöhnlichen Einäugeln nicht unterschieden, es geschieht aber zu einer ganz andern Zeit, und auch die Wahl der Reiser ist anders.

Digitized by Google

Dieses Okuliren geschieht sogleich im Frühjahre, sobald die Wildlinge, die man okuliren soll, so viel Saft erhalten haben, daß man die Rinde gut ablösen kann. Da das Frühokuliren im April oder May verrichtet wird, nämlich zu der Zeit, wo die Bäume im ersten und vollen Safte zu stehen anfangen, und also keine diesjährigen Okulirreiser vorhanden seyn können, so muß man nothwendig Reiser vom vorjährigen Triebe brechen. Man schneidet also Holzzweige von gesunden und fruchtbaren jungen Bäumen, vorzüglich die vollkommensten Sommerlatten aus der Krone, wie die Pfropfreiser im Februar oder März, mithin viel eher, als die Bäume treiben; denn wenn ein Reis schon zu treiben anfängt, so taugt es nichts mehr, und man schlägt sie bis zum Gebrauch in feuchte Erde, damit sie nicht vertrocknen. Am beßten ist es nämlich, wenn man eine Grube im Garten aufgräbt, die Reiser einlegt, und bis an die Spitze mit Erde belegt. Bey'm Gebrauch muß man sie sodann rein abwaschen. Dann löst man, wie gesagt, gemach die Rinde, und stößt das Auge sammt dem Schild mittelst des Abschiebers ab. Wenn man etwas Holz mit abstoßen sollte, so schneidet man es mit dem Messer weg, ohne Splittern zu machen.

Von dem Okuliren mit dem Holze. Man nimmt ein Okulirreis, und legt es auf die linke Hand, daß das Auge, welches man einsetzen will, auf der Hand aufliegt. Auf der dem Auge gegenüberstehenden Seite fängt man an, einen Viertelzoll unter dem Auge den Zug gegen sich durch das Holz zu führen, so daß das Messerchen auf der andern Seite, wo das Auge sitzt, durchgeht, und also einen scharfen Schnitt macht. Dieß heißt man einen Rehfußschnitt. Wenn man will, kann man auch das Reis spalten, und so den Keil am Okulirauge zurechtschneiden. Dann schneidet man noch, bis es ein schmales, spitzes Keilchen vorstellt, das dreyviertel Zoll lang ist, einen halben Zoll über dem Auge, und einen viertel Zoll unter dem Auge. Das Holz des Keil-

Digitized by Google

chens schneidet man so lange noch, bis es so dünne wird, daß es nur so viel Stärke hat, die Rinde bey'm Einschieben auf dem Wildling zu lösen, oder durchzudringen, und daß es gerade auf der Rinde des Wildlings aufsitze, damit es von diesem sogleich Saft zum Anwachsen erhalte. Das Holz des Keilchens läßt man in der Gegend des Auges an der linken Seite etwas höher, als auf der rechten, weil es sich dadurch bequemer anlegen kann. Dieses Keilchen schneidet man einen Viertelzoll unter dem Auge gerade und glatt durch, damit nichts gebrochen, gesplittert oder ungleich werde, oder gar sich die Rinde ablöse.

Wenn nun das Keilchen so weit ist, so ist zum Anwachsen noch nothwendig, daß man die äußere braune Rinde von allen Seiten, so weit das Keilchen unter die Rinde des Wildlings eingeschoben werden soll, bis gegen das Auge hin, das unberührt bleiben muß, mit dem Federmesser sanft abschäle, jedoch ohne die darunter befindliche grüne Rinde zu beschädigen, wodurch das Auge sogleich nach dem Einschieben vollen Saft erhält, daß es auswachsen kann. Hierauf macht man, wie gewöhnlich, den Einschnitt in den Wildling so groß, als das Auge mit seinem Holze oder Keilchen ist, nach Art eines verkehrten L. Die beyden Flügel löset man etwas auf, aber nur die beyden Ecken, damit ein Anfang da sey, das Uebrige wird das Keilchen schon selbst auflösen. Das Keilchen faßt man bey'm Blattstiel, schiebt es mit der Spitze unter die Flügel, und stößt es so lange nach, bis es ganz darin ist, und am Querschnitt Rinde auf Rinde dem Wildling aufstehe, damit der Saft sogleich eindringe.

Das Verbinden muß hier viel fester, als bey gewöhnlichen Augen geschehen. Man bindet mit gewichstem Bast, und fängt damit von oben an, wodurch sich das Schild besser an die Rinde des Querschnitts anschließt.

Man bedient sich auch einer Art Kitt, wodurch man das Verbinden mit vielem Nutzen entbehren kann; von diesem Kitt macht man zwey Wuzel, jeden so dick, als ein starker Federkiel, und legt den einen über dem andern unter dem Auge fest an. Da, wo das Auge ist, muß der Baumkitt etwas dicker seyn, nach Verhältniß des Reises oder Wildlings. Auf der entgegenstehenden Seite aber wird der Wuzel zusammengedrückt, und zwar ganz dünn, damit er hier, wo gleichsam der Reif zusammengefügt ist, in kurzer Zeit trocken und hart werde.

Das Pfropfen in den Spalt. Da man sowohl junge Bäume in der Baumschule, als auch ältere, pfropfen kann, so wird hier von jüngern zuerst abgehandelt. Die jungen Bäume, welche gepfropft werden sollen, müssen schon ein Paar Jahre in der Baumschule gestanden haben, und können daher vier oder fünf Jahre alt seyn, da sie dann die völlige Stärke zum Pfropfen erlangen. Man kann zwar schwächere Bäumchen pfropfen, aber man thut nicht gut mit solchen schwachen Stämmchen. Die jungen Bäumchen, welche gepfropft werden sollen, müssen vollkommen gesund, und weder voller Moos, noch sonst kränklich seyn. Auch solche Bäume dürfen nicht gepfropft werden, welche schwarzes Mark, oder auch einen schwarzen Ring bey der Rinde herum haben, weil beydes schon eine Krankheit ist, und sie in einigen Jahren eingehen.

Von den Pfropfreisern. Vor allen Dingen muß man Sorge tragen, Pfropfreiser von guten Sorten zu erhalten, sie müssen bloß von gesunden und wohltragenden Bäumen, und nicht von den untern, sondern von den in die Höhe stehenden, der Sonne wohl ausgesetzten Zweigen der Bäume genommen werden. Die Zeit, wann die Pfropfreiser zu brechen sind, ist der Januar, Februar und März. Kirschen und alle Sorten, welche in diesen Monaten bald auszuschlagen pflegen, müssen um diese Zeit gebrochen wer-

Digitized by Google

den. Mit den Apfelsorten hingegen ist es im März noch Zeit. Die Reiser müssen Schosse vom vorigen Jahrwuchse seyn. Man muß sich auch mit hinlänglichen Reisern von jeder Sorte versehen, damit es dann bey der Arbeit hieran nicht mangle. So wie man jede Sorte gesammelt hat, ist es gut, wenn man sie in ein Bündchen zusammenbindet und bezeichnet. Hierauf macht man in dem Garten an einem schattigen Orte ein oder mehrere Löcher, ungefähr einen und einen halben Fuß tief, füllt dieses einen Schuh hoch mit Sand aus, und setzt seine Pfropfreiser nach den bezeichneten Nummern darin; allenfalls kann man auch die Reiser mit einem Brette, oder Stück Matten bedecken, wenn man noch starke Fröste vermuthet. Die Stärke der Reiser richtet sich einiger Maßen nach der Stärke der Bäume, worauf sie gesetzt werden sollen, die gewöhnliche Stärke der Reiser soll jedoch die einer Federspule seyn, es wäre denn, wenn man starke und alte Bäume damit pfropfen wollte, wo natürlich auch die Pfropfreiser stärker seyn müssen. Oft erhält man sehr lange und dicke Reiser. Bey diesen hat man vorzüglich auf die Knospen zu sehen, damit man nur diejenigen nehme, welche recht schön und sichtbar sind; denn man kann nicht die ganzen langen Reiser gebrauchen, sondern man muß die Spitze und das untere starke Ende als unnütz verwerfen. Die Länge des einzusetzenden Reises aber hängt von den enge beysammen oder weit auseinander stehenden Augen an den Reisern ab; denn sitzen sie enge, so kann man einem Reise 4 auch 5 Augen lassen, so wie, wenn die Augen weit auseinander stehen, ein Reis mit 3 Augen hinreichend ist.

Von der Zeit zum Verpfropfen. Die beßte Zeit fängt ungefähr mit dem Monate März an, doch hängt hiebey alles von der langen Dauer oder Härte des Winters ab; denn wenn dieser streng und anhaltend ist, so kann man bisweilen erst gegen das Ende des obgedachten Monats mit dem

Kernobst, mit Birnen und Aepfeln den Anfang mit Pfropfen machen, und so kann man auch ungefähr einen Monat mit dieser Arbeit fortfahren. Mit dem Steinobste, Kirschen, Pflaumen ꝛc. wird allemal zuerst angefangen. Da die Kirschen sehr zeitig ausschlagen, so kann man mit diesen bereits im Februar den Anfang zum Pfropfen machen, versteht sich aber nur, wenn die Witterung gelinde und warm ist.

Von der Zubereitung der wilden Bäumchen zum Pfropfen. Wenn die jungen Bäume in der Baumschule gepropft werden, so muß man sie abschneiden; wie hoch? hängt mehren Theils davon ab, ob man hochstämmige Zwergbäume oder Pyramiden zu ziehen gedenkt: denn bey der ersten Gattung pflegt man die Stämmchen 3, 4 bis 5 Fuß hoch über der Erde abzuschneiden, und so hoch zu pfropfen. Wenn man aber niedrige oder Spalierbäume haben will, so werden die Stämme etwa 6 Zoll hoch über der Erde weggeschnitten. Besser ist es aber immer, wenn man alle seine Bäume niedrig pfropft, und die Stämme ungefähr einen halben Schuh hoch über der Erde abschneidet; dann hat man nicht nur einen gleich von unten auf gut gemachten Stamm, sondern man kann aus solchen Bäumen auch alle Arten von Bäumen, niedrige und hochstämmige, ziehen. Das Abschneiden der zum Pfropfen bestimmten Bäume geschieht auf zweyerley Art; man schneidet sie nämlich entweder ganz gerade ab, oder aber schräge, welches man, wie schon einmal gesagt, den Rehfuß nennt. Hierauf kommt es mehr an, ob man schwache oder schon etwas starke Stämmchen pfropfen will. Denn wer seine jungen Bäume schon im zweyten Jahre, nachdem sie in die Baumschule gesetzt worden sind, durch das Pfropfen veredeln will, (welches aber nicht rathsam ist) und wo also die Bäume nicht viel über drey Jahre alt, und noch ziemlich schwach sind, pflegt sie gerade abzuschneiden, und

Digitized by Google

dann ist der Schnitt im ersten Jahre völlig überwachsen. Wenn man aber seine Bäume 3 Jahre in der Baumschule wild wachsen läßt, so daß sie ein Alter von 4 bis 5 Jahren, und also mehrere Stärke haben, so ist der Rehfußschnitt am vortheilhaftesten.

Von der Zurichtung der Pfropfreiser. Die zum Einsetzen in den Baum benöthigten Reiser werden auf zweyerley Art geschnitten; man schneidet sie mit oder ohne Absatz, welches alles einerley, und bey gehöriger Arbeit von gleich gutem Erfolge ist. Das Pfropfreis nimmt man in die linke Hand, und das Messer in die rechte, und macht vom untersten Ende des Reises, ungefähr drey Viertel Zoll lang gerechnet, auf zwey Seiten des Pfropfreises mit dem Messer, recht gerade einander gegenüber, zwey Einschnitte, welche etwa ein Messerrücken dick seyn können, sodann fährt man mit dem Messer schräg herunter, und zwar so, daß das Reis die Gestalt eines Kiels erhält, wobey man sich aber hüten muß, daß die Rinde des Reises an der außerhalb zu stehen kommenden Seite nicht beschädigt werde, sonst müßte man das Reis als untauglich wegwerfen. Diejenige Rinde, welche sich auf der andern Seite des Reises, die inwendig in den Baum kommt, befindet, kann entweder ganz hinweggeschnitten werden, oder auch daran bleiben, welches gleichviel ist. Auf diese Art ist das Reis gehörig zugeschnitten.

Zurichtung des Stammes, wenn das Reis angesetzt werden soll. Das Abschneiden des Baumes mit der Säge, es mag nun gerade oder wie ein Rehfuß geschehen, muß auf beyde Fälle mit Vorsicht vorgenommen werden, damit der Baum keine Splitter bekomme. Man faßt das wilde Stämmchen in die linke Hand, und wenn man sich eine recht glatte Stelle daran ausersehen hat, schneidet man dasselbe mit der Säge 4, 5 bis 6 Zoll hoch über der Erde ab, aber durchaus nicht ganz mit der Säge,

Digitized by Google

sondern, wenn der Stamm etwa zwey Drittheile durchschnitten ist, so macht man mit dem Gartenmesser an dem noch am Stamme feststehenden Holze des Baumes einen Einschnitt, damit die Rinde und das Holz nicht zersplittern und abreissen können. Sollte aber doch ein Bäumchen auf der einen Seite etwas an seiner Schale verletzt oder zersplittert werden, so ist das Bäumchen dennoch nicht ganz verloren, sondern man setzt das Pfropfreis auf die der zersplitterten entgegengesetzte Seite ein, und schneidet den verletzten Theil schräg herunter ab. Wenn man den Stamm mit der Säge gehörig abgeschnitten hat, sucht man den Schnitt, der gewöhnlich etwas rauh ist, mit dem Gartenmesser recht glatt zu machen. Man setzt alsdann das Messer auf das abgeschnittene Stämmchen, und schlägt mit dem hölzernen Hammer darauf, damit sich der Stamm von einander spalte, doch so, daß der Spalt höchstens anderthalb Zoll lang werde. Hierauf zieht man das Messer heraus, und steckt an dessen Stelle einen kleinen hölzernen Keil.

Von dem Einsetzen des Reises. Wenn man nun den Stamm auf diese Art zum Einsetzen des Reises zubereitet hat, so wird das schon im Voraus zugeschnittene Reis sogleich in den Spalt eingesetzt, und zwar so, daß die grüne Rinde des Reises genau auf die immer grüne Rinde des Stammes treffe, oder beyde grüne Schalen gut zusammentreffen, auch der am Reise befindliche Absatz genau auf dem Stamm aufsitzen kann. Hierauf nimmt man den zum Auseinanderhalten des Stammes eingesteckten Keil behutsam aus, ohne das Reis zu verrücken. Dann aber wird, sowohl der abgeschnittene Stamm, als das eingesetzte Reis, oben mit Baumwachs bestrichen, damit weder Regen, noch Sonne eindringen könne. Ist der gepfropfte Baum stark genug, das eingesetzte Reis fest einzuklemmen, so kann man das Umbinden mit Bast ersparen, bey schwächern Stämmchen aber ist das Umbinden eines Bandes von Bast-

Digitized by Google

matten nothwendig, damit sich das Reis nicht verschieben, oder aus seiner Stelle gebracht werden könne.

Das Pfropfen in der Krone. Dieses verrichtet man nur bey alten Bäumen, welche sich nicht gut spalten lassen. Da dieses Pfropfen in die Krone erst in der Hälfte des Maymonats zu geschehen pflegt, so muß man die hiezu gehörigen Reiser bis zu dieser Zeit in einem Keller oder sonst kühlen Orte gut aufbewahren. Der alte Baum wird ungefähr 5 bis 6 Fuß hoch über der Erde mit einer scharfen Säge gerade abgeschnitten, und das Rauhe des Schnittes mit einem scharfen Messer glatt gemacht, dann wird der Stamm aber, wo die Reiser eingesetzt werden sollen, entweder mit starkem Bast oder zäher Weide umwunden, damit die darein kommenden Reiser desto fester sitzen. Hierauf nimmt man ein schon vorher von recht hartem Holze zubereitetes Pfälchen, welches unten nach der Spitze zu ungefähr die Stärke haben muß, wie die zugeschnittenen Pfropfreiser, schlägt dieses dann behutsam zwischen die Rinde und das Holz des Baumes, und so wie ein Loch gemacht worden, wird ein mit einem Absatze versehenes, unten keilförmig zugeschnittenes Pfropfreis hineingeschoben, und zwar so, daß das Reis recht scharf auf dem Stamm aufsitzt. Auf diese Weise wird rund um den Baum mit Aufsetzung der Reiser fortgefahren, doch so, daß allemal in einer Entfernung von drey Zoll wieder ein Reis zu stehen kommt, und wenn nun endlich alle Reiser um den Baum herum eingesetzt worden, so wird der ganze Stamm recht gut mit Baumwachs belegt. Bey den gepfropften Bäumen ist zu bemerken, daß man noch in dem nämlichen Sommer, da das Pfropfen unternommen worden, diejenigen Stämme, welche mit einem Bastbande gebunden sind, davon befreyen und losschneiden müsse, wenn die Reiser fortwachsen; denn sonst schneiden diese Bänder so stark in die Rinde, und verwachsen sich so, daß man nicht im

Stande ist, sie herauszubringen, wodurch öfters die Bäume zu Grunde gehen.

Vom Kopuliren. Diese Methode, Wildlinge zu veredlen, ist nicht sehr alt, aber die Erfindung ist unschätzbar. Man braucht hiezu weniger Werkzeuge, denn ein scharfes Messer und gewichste Bänder von Lindenbast ist alles, was man bedarf. Dem Bäumchen wird dadurch keine so große Gewalt angethan, als bey'm Pfropfen, und die Arbeit geht viel geschwinder, als bey'm Okuliren und Pfropfen. Man erlangt dadurch viel eher schöne, große und fruchtbare Bäume. Die kopulirten Bäume werden viel eher tragbar, geben reichlichere Früchte, und sind gesunder, es gehen nicht so viele Stämme zu Grunde, wie durch das Absägen und Spalten, und es lassen sich alle Gattungen des Kern-, Stein- und Schalen-Obstes dadurch veredlen, selbst jene, welche weder das Pfropfen noch Okuliren annehmen, als Kastanien ꝛc.

Beschaffenheit der Reiser zum Kopuliren. Die Reiser müssen so gewählt werden, daß sie mit den zu veredelnden Wildlingen so viel möglich übereinstimmen. Es müssen Sommerlatten oder Triebe vom vorigen Jahre seyn, und dieß von jungen, gesunden und fruchtbaren Bäumen, am beßten von Schalenbäumen von der Morgen- oder Mittagsseite, und vorzüglich aus der Krone der Hochstämme, wo ihre Augen am reifsten sind. Je jünger der Baum, desto besser, und sollte er auch noch keine Früchte getragen haben, wenn er nur von guter Art ist. Frucht- und Wasserreiser sind auf das sorgfältigste zu vermeiden. Die Reiser können schon im Herbste und den ganzen Winter hindurch an einem gelinden Tage, da es nicht friert, gebrochen werden, wo man sie dann an einem schattigen Orte in die Erde einschlägt und aufbewahrt. Wenn man aber Reiser in der Nähe hat, so ist es gut, wenn man sie kurz vor dem Kopuliren bricht. Die Reiser müssen gesund seyn,

Digitized by Google

dürfen keinen ſchwarzen Kern oder Mark, keine Anlage zum Brand oder Krebs, noch eine rauhe ungeſunde Rinde haben.

Von den zum Kopuliren tauglichen Stämmen. Die Stämme können jung, und kaum einen Federkiel dick, oder auch dicker ſeyn, doch ſind einjährige Triebe, mit edlen einjährigen Sommerlatten beſetzt, am beßten, obgleich auch ſchwache Reiſer glücklich ausſchlagen. Es können ſogar einjährige Reiſer, wenn ſie nur die Dicke haben, auf 2 bis 3 und mehrjährige Wildlinge, oder mehrjährige Sommerlatten des Wildlings geſetzt werden. Auch mehrjährige Zweige kommen auf mehrjährigen Wildlingen fort; die Stämme müſſen ſchön glatt, gerade und geſund gewachſen ſeyn. Schon den Sommer vorher werden ſie dadurch zubereitet, daß man alle Blätter und Aeſtchen von unten hinauf wegnimmt, bis an die Stelle, wo man zu kopuliren gedenkt. An ſehr ſchlanken Wildlingen läßt man ein Paar Aeſtchen am Schafte, welche den Saft da aufhalten, und verurſachen, daß ſie in die Dicke treiben; ſollte aber eines oder das andere nur bloß in die Höhe ſteigen, ſo nimmt man ihm die Spitze ab, wodurch man es nöthigt, Seitenäſte hervorzuſtoßen, und daher dicker und ſtärker zu werden.

Von der Zeit des Kopulirens. Die Zeit des Kopulirens iſt wie bey dem Pfropfen in den Spalt, nämlich im Frühjahre, wenn die Bäume in den Saft treten wollen. Am vortheilhafteſten fängt man das Kopuliren an, wenn ſchöne warme Frühlingswitterung eintritt, welches ohngefähr vom halben März bis halben April geſchehen kann. Man muß Regen, Froſt, Sturm und Schneegeſtöber vermeiden. Wenn man aber Reiſer im November oder noch früher erhält, ſo kopulirt man vor dem Winter im Herbſte; ja ſolche Reiſer wachſen viel ſtärker und freudiger als diejenigen, welche im Frühjahre kopulirt worden ſind.

Digitized by Google

Verfahrungsart bey dem Kopuliren. Man sucht am Wildlinge und edlen Reise die gleiche Dicke. Wenn man diese hat, so setzt man das scharfe Messerchen am Wildlinge an, und macht hierauf einen schrägen, etwa 1 bis 1½ Zoll langen Schnitt, spitzzulaufend in Gestalt eines Rehfußes wird das Reis durchschnitten. Wenn die Reiser und Stämmchen dicker sind, so wird auch der Schnitt länger gemacht. Hierauf nimmt man das Reis, und richtet es so zurechte, daß es ausser dem zu machenden Schnitt nicht mehr als zwey, höchstens drey Augen behalte, doch hüte man sich, die Spitze des Reises zu nehmen, welche wegen der unreifen Augen nichts taugt, und weggeworfen wird. Das Reis wird also kaum 3 bis 4 Zoll lang gelassen, und so kann man aus einem langen Zweige auch 3 bis 4 Kopulirreiser schneiden, wenn die Augen vollkommen sind. Länger, als von zwey, höchstens drey Augen, dürfen die Kopulirreiser nicht seyn, Theils weil sie wegen des Gewichts leicht abbrechen, und Theils weil der eintretende wenige Saft sie nicht alle ernähren würde, und somit das Reis lange Zeit kümmerlich leben müßte. Man nimmt das zugerichtete Reis, und mißt mit dem Ende, wo es gleiche Dicke mit dem Wildlinge hat, an dem gemachten Rehfußschnitt des wilden Reises oder Stämmchens; um zu sehen, wie lang der Schnitt am edlen Reise geführt werden soll, und macht auch hier einen kleinen Einschnitt zum Zeichen. Von diesem Zeichen schneidet man dann eben so schräg, und legt es auf den Schnitt des Wildlings. Wenn die Schnitte so auf einander liegen, daß Rinde auf Rinde ordentlich paßt und aufsitzt, ohne Höhlung oder Ritze, so ist es meisterlich getroffen, sollte aber noch etwas mangeln, so muß man so lange nachhelfen, bis alles gut schließt.

Von dem Verbande bey dem Kopuliren. Ehe man noch das Geschäft des Kopulirens anfängt, muß man einen guten Verband besorgen, um diesen sogleich bey der

Digitized by Google

Hand zu haben. Hiezu nimmt man den weißen feinen Lindenbast. Man theilt die langen, etwa einen kleinen Finger breiten Stücke in dünne Bänder, schneidet sie in beyläufig drey Viertel Ellen lange Stücke, und wichset sie recht tüchtig mit gelbem Wachs, oder überstreicht sie dünn mit Baumwachs. Statt des Bastes kann man auch schmale Bänder von Garn gebrauchen, die man mit Baumwachs einsalbt, oder man beschmiert grobe Leinwand mit Baumsalbe, und schneidet davon solche drey Viertel lange und fingerbreite Streifen. Doch ist der weiße Bast am vorzüglichsten. Diese Reiser legt man so aufeinander, daß beyde Schnitte zut zusammenpassen, und Rinde auf Rinde des Wildlings stehe; man hält sie mit dem Daumen und Vorderfinger der linken Hand an der Mitte des Schnittes fest zusammen, schlingt das eine Ende des Bandes zwischen die freyen Finger der linken Hand, und windet ohngefähr die Mitte des Bandes um die Kopulirstelle, entweder oben oder in der Mitte zuerst fest herum, dabey hält man immer die Schnitte zusammen, und wenn es zum Theil fest gebunden ist, so sieht man vorher nach, ob man das Reis nicht verschoben, sondern alles noch gut passe; sodann umbindet man es vollends bis ein oder zwey Messerrücken breit über den Anfang des Schnittes, und endlich die zwey Enden in einen Knoten. Auf die Wunde oder Spitze des Reises klebt man etwas Baumwachs; ferner beobachtet man bey'm Binden, daß sich keine leeren Zwischenräume finden lassen, wo die Kopulirstelle nicht verbunden wäre.

Englische Art zu kopuliren. Diese ist von den bisher erwähnten nur durch den Einschnitt unterschieden. Man schneidet den Wildling quer durch, und macht einen Zoll langen oder auch längern Rehfußschnitt daran, auf der entgegengesetzten Seite wird ebenfalls ein solcher, aber nur ein Drittel langer, schräger Schnitt gemacht. Hierauf wird das Reis auf 2 oder 3 Augen verkürzt, und nachdem man die

Gleichheit mit dem Wildling gefunden hat, so schneidet man es auch erst gerade ab, dann aber schneidet man nach der Länge des Schnittes am Wildling schräg, wie bey dem Kopuliren. Nahe an der Stelle wird hierauf ein Kerb oder vertiefter Einschnitt geschnitten, in welchen der am Stamme gemachte passen muß, oder man macht zuerst den Einschnitt, in den die Zunge am wilden Stamme passen soll, und schneidet sodann schräg herunter. Der Einschnitt zur Zunge darf nur klein seyn und das Mark nicht berühren. Nun setzt man das Reis auf, daß die Zunge in den Einschitt, wohl treffe, Rinde auf Rinde aufliege, alles gut zusammenpasse, und vollkommen bedeckt werde; dann bindet man es, wie schon gezeigt, zusammen, daß das Reis am Stamme festhalte. Wenn das kopulirte Bäumchen anfängt, gut aufzuschwellen, so muß man das Band lüften, sobald es stark einschneidet, indem man es ein wenig aufdreht; doch darf man es nicht zu voreilig ablösen; denn Anfangs kann das Reis nur sehr schwach mit dem Wildlinge zusammenhängen, und jeder Zufall, ein Windstoß und dergleichen, könnte es abbrechen. Zum Wenigsten einige Monate muß das junge Reis im Verbande bleiben, und überhaupt so lange, als man nicht von seinem festen Anwachsen vollkommen überzeugt ist.

Verschiedene Bemerkungen bey der Veredlung der Bäume. Das Kopuliren, Okuliren und Pfropfen geschieht am beßten in den frühesten Morgenstunden, dann ist aber auch der Abend hiezu am bequemsten, so wie sich der heisse Mittag am wenigsten hiezu schickt. Unter den Tagen sind die halb heitern den heißen oder allzutrüben vorzuziehen. Die Reiser und Augen kann man dadurch sehr erquicken, wenn man sie ein wenig mit frischem Wasser besprengt, im Fall sie bey sehr heißem Wetter sind aufgesetzt worden, oder durch die Sonnenhitze zu viel leiden sollten. Wie hoch der Stamm eines Baumes gezogen werden soll,

Digitized by Google

kommt auf die Absicht an, die man mit demselben hat. Will man der Natur folgen, so sind schon bey den meisten Obstarten 5 Fuß hinlänglich; 6 bis 7 Fuß läßt man die höchste Höhe des Stammes seyn. Kirschenbäume, welche süße Sorten tragen, vertragen einen höheren Schaft, Bäume mit einem kurzen gedrungenen Schaft sind gewöhnlich tragbarer und fruchtbarer, als die langstämmigen, bey übrigens gleichen Umständen. Mehrere Arten Obst auf die verschiedenen Zweige eines Wildlings aufzusetzen, mag als eine Spielerey angehen. Man veredelt jede Obstgattung bloß miteinander. Alle Aepfel werden auf Aepfelwildlinge gepfropft, oder sonst veredelt, Birnen auf Birn-, Kirschen auf Kirschenstämme. Ja man muß auch auf die Sorten Rücksicht nehmen, wenn man vorzüglich gutes Obst haben will, und nicht die Sommerfrucht auf die Wildlinge von Winterfrüchten, süße Sorten auf saure, schnell wachsende auf langsam treibende pfropfen, sonst entsteht eine merkliche Veränderung, die dem Obst nicht anders, als ungünstig seyn kann. Man muß also jede Sorte mit der ihr eigenen wieder zu veredlen suchen. Borsdorfer auf Borsdorfer, Renetten auf Renetten u. s. w. Wenn es gleich entschieden ist, daß sich die Obstgattungen und sogar ihre Sorten untereinander nicht verwechseln lassen wollen, und sich auf ihren eigenen Stämmen am sichersten fortpflanzen, so hat doch die Verwechslung bey manchen Statt, und man kann einigermaßen Vortheile daraus ziehen. So pfropft oder okulirt man Birnen auf Quitten- und Weißdornstämme, Aepfel auf Aepfelquitten-, oder auf Paradiesäpfel. Allein man okulire nur eine Birnsorte, welche steinigt oder zusammenziehend zu werden geneigt ist, auf Quitten, und man wird erfahren, daß die Früchte ganz steinigt, in manchen Jahrgängen nicht einmal eßbar, und letztere so zusammenziehend werden, daß man sie kaum genießen kann; dieß ist ein hinlänglicher Beweis, daß das edle Reis von dem Wild-

Digitized by Google

linge annimmt. Pfirschen und Aprikosen werden mit Vortheil auf Pflaumenstöcke gesetzt, wozu die frühern Pflaumen die beßten sind, Kastanien auf Mandel- und Eichenstämme, und Mandeln auf Pflaumenstämme, um dadurch den Stämmen, welche leicht erfrieren, sich auch wegen Schwäche der Wurzeln nicht leicht versetzen lassen, eine wahre Dauer zu verschaffen.

Von der Eintheilung der Obstbäume. In einem ordentlichen Garten findet man gewöhnlich dreyerley Bäume, nämlich Erstens: Hochstämmige Obstbäume; so nennt man diejenigen, welche eine Klafter und mehr bis zur Krone messen, gemeiniglich ist der Schaft 6 bis 7 Schuhe bis an die Kronäste hoch. Diese haben das stärkste Wachsthum, werden groß und stark, und sind am nützlichsten und einträglichsten im Garten. Zweytens: Die Halbhochstämme. Diese wachsen nicht so groß, und halten ihren Schaft 3 bis 5 Schuhe hoch, mithin nur die Hälfte von den vollhochstämmigen. Diese Bäume, die sehr fruchtbar und nützlich sind, gehören meistens in kleinere Gärten, an die Zäune und andere Orte, wo sie weniger Schatten machen dürfen. Endlich sind noch Drittens: Die Zwergbäume, welche einen kaum 9 bis 12 Zoll hohen Schaft haben, und daher selbst in den Küchengarten gepflanzt werden können. Sie sind auch unter dem Namen Franzbäume bekannt, weil sie zwar nicht so vieles, wie die übrigen hohen Bäume, aber desto schöneres Obst liefern, welches eigentlich den Namen Tafel- oder Franzobst führt. Diejenigen Bäume, welche an der Wand gezogen und angebunden werden, und die man Spalierbäume nennt, sind gleichfalls nichts anders, als Zwergbäume, die nach ihrer Gestalt verschiedene Namen haben; als Kesselbäume, welche frey stehen und so geschnitten werden, daß sie in der Mitte eine Höhlung wie ein Kessel erhalten; Pyramidenbäume, die unten eine runde Krone haben, und immer spitz zulaufen, u. s. w.

Digitized by Google

Von der Pflege und Wartung der veredelten Bäume.

Behandlung der okulirten Wildlinge im ersten Jahre. Wenn man im August auf's schlafende Auge okulirt, so muß man, sobald man sieht, daß die Augen frisch sind und anschwellen, welches etwa nach 3 bis 4 Wochen geschieht, den Verband lüften, nach noch zwey Wochen wird das Auge vollkommen angegangen und die Schnittwunde verwachsen seyn; dann nimmt man den Verband ganz weg, oder läßt ihn lose darüber hängen. Das Kennzeichen, daß das Auge fortkommen wird, ist, daß es das Blatt abwirft. Im folgenden Frühjahre sieht man nach, ob das Auge treiben will; bemerkt man nun dieses, so schneidet man etwa einen guten Daumen breit hoch die Krone über dem Auge mit einem schrägen Schnitte ab, und nimmt den Verband völlig weg, wenn er etwa noch daran hängen sollte. Mehrere schneiden es gleich über dem Auge glatt weg; aber es ist rathsamer, diesen Stumpf daran zu lassen, und erst im folgenden Frühjahre abzuschneiden, weil das Auge in diesem Jahre die Wunde nicht vergiessen kann, und also sehr bald dürres Holz entsteht. Mit den Stämmen, welche in's treibende Auge oder wie sonst immer okulirt worden sind, verfährt man auf gleiche Weise. Die etwas erwachsenen Reiser der Okulanten muß man an beygesteckte Pfähle oder an die Latten heften, damit sie der Wind nicht abbreche. Wenn man aus Vorsicht mehrere Augen eingesetzt hat, damit, wenn eins fehlschlüge, doch das andere gut wäre, und sieht nun, daß mehrere Augen austreiben, so schneidet man die übrigen glatt weg, verschmiert die Wunde, und läßt nur den stärksten Trieb forttreiben, damit sich der Saft nicht zertheile.

Digitized by Google

Behandlung der kopulirten Stämme im ersten Jahre. Wenn die kopulirten Stämmchen anfangen zu treiben, und etwa einen Zoll hohen Schuß gemacht haben, so kann man schließen, daß sie angewachsen sind. Den Verband muß man nun in etwas lüften, damit er sich nicht einschneide, und den Zufluß des erforderlichen Saftes erschwere, doch nur etwas weniges. Nach Verlauf von ohngefähr 6 Wochen aber kann man das Band nach Umständen entweder völlig abnehmen, oder ganz locker machen, doch soll man sich damit nicht übereilen. Nach zwey Monaten ist gewöhnlich alles ganz verheilt, und man wird schwer erkennen, daß ein solches Stämmchen veredelt worden sey, so wenig Gewalt hat es gelitten, und wird daher auch so schnell treiben, daß der Schoß in einem Sommer 4 bis 5 Fuß hoch, und verhältnißmäßig dick wird. Nicht selten treiben alle drey Augen am Reise; da aber dieses dem Haupttriebe, der den eigentlichen Hauptstamm bilden soll, schädlich ist, so muß man die übrigen Augen, wenn sie beynahe einen Zoll hoch gestoßen haben, glatt wegschneiden, und nur das Uebrige fortgehen lassen, oder man kann auch gleich Anfangs den beyden Augen bloß die Spitzen abkneipen, und sie erst bey'm zweyten Triebe um Johannis glatt wegschneiden. Wenn aber das Bäumchen zum Zwerg bestimmt ist, so läßt man zwey Augen auf einmal treiben, damit man die äußerliche Gabel erhalte, wobey aber darauf zu sehen ist, daß diese beyden Triebe gleich stark fortwachsen.

Behandlung der gepfropften Bäume im ersten Jahre. Diese können ihren Verband bis zum folgenden Jahre, und zwar müssen sie ihn so lange behalten, bis die Pfropfwunde ganz geheilt ist. Bey ganz dünnen Stämmchen, welche in gleicher Dicke mit dem Pfropfreise gepfropft wurden, und also fester gebunden werden mußten, muß man den Verband so lüften, und endlich abnehmen, wie von den kopulirten Stämmen gesagt worden ist. Hat

Digitized by Google

man zwey Reiser zur frühern Verwöldung aufgesetzt, so läßt man für den ersten Sommer beyde fortwachsen, und nimmt das schwächste bloß im Herbste oder im folgenden Frühjahre weg. Will man den Trieb zu einem Spalierbaume bestimmen, so muß man sogleich im ersten Jahre suchen, die Gabel oder zwey Reiser vom Schosse zu erhalten, welche gleich stark wachsen, damit man den angegebenen Schoß im folgenden Frühjahre nicht verschneiden darf. Zum Hochstamme läßt man es fortwachsen, und trachtet, dem dazu bestimmten Reise allen Saft zuzuwenden, welches dadurch geschieht, daß man alle unnöthigen Triebe wegnimmt, wenn etwa am Reise mehrere Augen anstoßen.

Von der Erziehung solcher Bäume, welche nicht veredelt werden dürfen. Viele Bäumchen, welche aus Kernen von gutem Obste erzogen wurden, zeichnen sich durch fette Blätter, starken Trieb und Mangel der Stacheln aus, woraus man leicht erkennen kann, daß diese Bäumchen keiner Veredlung bedürfen. Bey solchen Bäumchen nun, welche unveredelt bleiben, läßt man im ersten Jahre nach der Verpflanzung Alles wachsen, wie es will, nur muß man sie vor dem Versetzen gehörig beschneiden, indem man ihnen nämlich alle überflüssigen Zweige wegnimmt, und jene einstutzt, welche zum Wachsthume erfordert werden; überdieß sollm an, und vorzüglich bey den Pflaumensorten, alle Stacheln wegschneiden, und die Kronäste jährlich durch frische Triebe, die durch das Einstutzen der Zweige entstehen, erziehen. Wenn man dieß durch ein Paar Jahre fortsetzt, so verlieren sich die Stacheln ganz. Man könnte den Einwurf machen: wenn man dergleichen Bäume nicht veredelt, so ist es auch nicht nothwendig, sie zu versetzen; aber dieß wäre falsch, denn

das Versetzen ist den Bäumchen sehr vortheilhaft, und schon einen bloßen Wildling, wenn er oft und viel verpflanzt würde, kann man dadurch so veredeln, daß er endlich gute Früchte trägt. So kommen bey dem Versetzen auch die Pfahl- und andere schlechte Wurzeln weg, welche zu tief in die Erde dringen, und die Frucht noch wildartiger machen, oder den Baum gar kränkeln und absterben lassen.

Allgemeine Vorsichtsregeln, die in dem ersten und in den folgenden Jahren zu beobachten sind. Man muß sowohl bey den veredelten, als auch bey solchen Bäumchen, welche unveredelt in den Baumgarten verpflanzt werden sollen, darauf merken, daß sowohl an den Wurzeln, als am Stamme, unter der Pfropfstelle keine Austriebe oder Zweige entstehen; diese nennt man Räuber, weil sie nicht nur der Krone, sondern selbst dem Stamme, den erforderlichen Saft entziehen, indem sie der Wurzel näher sind, und sie auch die erste Nahrung empfangen. Die Baumschule muß nach der Veredlung, so wie vor derselben, öfters umgebrochen, und die Erde locker gemacht werden, damit Luft, Regen und Wärme, als die Haupttriebfedern des Wachsthums, besser eindringen können. Das Umbrechen der Erde geschieht dreymal, im Frühjahre, nachdem sie abgetrocknet, bey'm zweyten Trieb um Johannis, und endlich im September oder Anfangs Oktober. Dadurch wird auch das Unkraut am beßten entfernt. In den Zwischenreihen kann man niedrige Küchengewächse aubauen, welche bis zum zweyten Umbrechen wegkommen, und nicht sehr in die Wurzeln treiben; doch dürfen hievon keine Saamen tragen, weil dadurch dem Boden zu viele Kraft benommen würde. Da durch den Anbau des Gemüses das Erdreich entkräftet

Digitized by Google

wird, so ist selbst für das freudige Wachsthum der Bäumchen nichts vortheilhafter, als wenn man die Baumschule im Herbste mit vergohrenem Teichschlamm, Gassenkoth, Rasen- oder Pflanzenerde, einen Querfinger hoch überstreut: noch besser aber, mit Mergel überfährt, und dieß im Frühjahre untergräbt. Wenn man das Erfrieren der Bäumchen besorgt, so darf man sie ja nicht mit Mist oder mit Stroh bedecken, sondern man häufelt die Erde aus den Zwischenreihen gegen die Stämmchen in einen Hügel an; denn durch Stroh und Mist kommt allzuviel Unkraut in die Baumschule, wodurch die Mäuse und anderes schädliches Ungeziefer angelockt werden, auch kann diese dumpfige Bedeckung die Wurzeln zur Fäulniß bringen. Auch das Umwickeln zärtlicher und junger Triebe mit Stroh ist schädlich, im Gegentheil härten sich die Triebe in freyer Luft allmählig ab, wie die Fröste eintreten, und der Saft sich verdickt, daß auch selbst noch unreife Triebe den Winterfrost aushalten können. Wenn man dennoch das Erfrieren fürchtet, so macht man den jungen Trieben den ganzen Winter hindurch Schatten, damit sie die Sonne nicht treffe; denn ein Gewächs erfriert nur durch das öftere Aufthauen und Zufrieren, wodurch die Saftgefäße gewaltsam zersprengt werden.

Behandlung der veredelten Bäumchen im zweyten Jahre. An den okulirten Bäumchen, die schon einen starken Schoß gethan, und noch den Stumpf vom vorigen Jahre behalten haben, schneidet man denselben gerade über dem Triebe glatt und eben, ohne daß man das Holz zersplittere, oder die Rinde zerreisse, ab, und drückt auf die abgeplattete Stelle einen dünnen Kuchen von Baumwachs oder Baumkitt, so zwar, daß es die ganze Wunde

bedecke, und weder Nässe noch Unreinigkeit eindringen können. Wenn der abzuschneidende Stumpf nicht nur oben, sondern auch tiefer hinein trockenes Holz hätte, so muß man ihn ohne weiteres so tief abschneiden, bis alles frisches und lebendiges Holz ist, worauf man dann die Wunde verschmiert. An den gepfropften Stämmen, welche nun bereits ihre Wunde verwölbt haben werden, und wenn auch dieses nicht wäre, nimmt man das schwächste Reis weg, und schneidet es nämlich glatt über der Pfropfstelle ab, ohne den geringsten Stumpf oder Splitter zu lassen. Wenn das Band noch daran ist, so nimmt man es ab; ist aber die Wunde noch nicht verheilt, so verschmiert man sie frisch, und bindet sie wieder zu.

Wie die halb- und ganz hochstämmigen Bäume zu erziehen sind. Diejenigen Bäumchen, welche ein lebhaftes Wachsthum zeigen, und den stärksten Schoß gethan haben, bestimmt man zu Hochstämmen, diejenigen aber, die ein schwächeres Wachsthum haben, läßt man halbhochstämmige werden. Beyde werden auf folgende Art behandelt, sie mögen okulirt, kopulirt oder gepfropft seyn. Wenn der Schaft die Dicke erreicht hat, welche für die erlangte Höhe erforderlich ist, so muß man alle ausgetriebenen Nebenzweige am Schafte glatt und behutsam wegschneiden, und zwar so fest am Stamme, daß auch gar keine merkliche Erhöhung zu sehen bleibt. Noch weniger aber darf ein Splitter übrig bleiben, denn dieser vertrocknet, setzt dürres Holz an, und kann die erste Ursache zum Brand werden. Da man überhaupt darauf merken muß, daß der Schaft eine solche Stärke erhalte, damit er in der Folge seine Krone selbst ohne Pfahl tragen könne, so muß man bey solchen Stämmen, die zwar

Digitized by Google

einen starken Schoß haben, aber schwach am Schafte sind, trachten, daß man die getriebenen Nebenzweige wegschneidet, doch so, damit das über demselben im Winkel sitzende Auge bleibe, welches dazu bestimmt ist, künftig auszutreiben, den Saft im Schafte zu verweilen, und ihn daher stärker zu machen. Daher muß man alle in diesem Jahre getriebenen Nebenzweige wachsen lassen, ohne sie abzunehmen, doch nur solche, die aus gebliebenen Augen des vorigen Jahres entstanden sind. Auf diese Art verfährt man im folgenden Jahre, indem man immer im Frühjahre die vom vorigen Jahre getriebenen Aestchen am Schafte bis an's Auge wegschneidet, und bloß das Auge zum Treiben verschont, bis der Schaft seine hinlängliche Stärke hat. Es versteht sich von selbst, daß man das Beschneiden der Bäume nie vornimmt, wenn sie im vollen Safte stehen, weil dadurch eine Veränderung und Hemmung des Saftes entstände, die selten ohne Schaden ablaufen würde. Die Herbstzeit, wenn der Saft zurückgetreten ist, ist die beßte Zeit zum Beschneiden. Da man jedoch die Härte des Winters nicht voraus bestimmen kann, und es bekannt ist, daß der Frost in neue Wunden viel tiefer eindringt, und Vieles verderben kann, so schneidet man lieber das Unnütze und Ueberflüssige im März vor dem Triebe, oder auch schon im Februar, nachdem die stärksten Fröste vorüber sind, bey heiterer und warmer Witterung ab. Das Werkzeug zum Beschneiden ist ein scharfes krummes Gartenmesser; den Schnitt selbst muß man niemals von oben herunterführen, sondern man legt das Gartenmesser unter dem Zweig fest am Schafte oder Ast an, und schneidet ihn so glatt ab. Man darf sich aber dabey

Digitized by Google

nicht übereilen, denn ein schneller Schnitt kann oft ein gefährlicher Fehlschnitt werden; auch muß man sich merken, daß man, sobald der Schnitt geschehen ist, die Hand zurückhalte, damit man nicht mit dem Messer in den Schaft fahre, und so eine unnöthige und gefährliche Wunde verursache. Sowohl an den veredelten, als auch an solchen Bäumen, die unveredelt geblieben waren, müssen alle Nebenzweige, bis auf den Haupttrieb, der die Krone geben muß, abgeschnitten werden. Doch werden hiebey diejenigen 3 oder 4 Reiser verschont, die oben regelmäßig aus dem Wipfel erwachsen sind; diese dürfen nicht einmal verkürzt werden, wenn der Schaft schon einmal ganz, oder beynahe seine Höhe erreicht hat. Sobald ein Trieb zum Hochstamme im zweyten Jahre seine Höhe erreicht hat, daß er seine Krone machen kann, so kneipt man ihm die Spitze ab, damit er die Kronäste bilde. Hat er aber noch nicht so hoch getrieben, so läßt man ihn bis Johannis fortwachsen. Bey dem Abschneiden aber muß man den höher gewachsenen Schoß ein Paar Finger breit oder bis zu der zum Schaft bestimmten Höhe abnehmen, damit hier die Kronäste ausstoßen. Das Abschneiden geschieht fest über dem Auge, damit nicht der über demselben gelassene Stumpf dürres Holz treibe. Wenn aber der Schaft zu seiner Verstärkung durchaus keine Nebenzweige aus Augen treiben wollte, und der volle Trieb völlig in's Hauptreis ginge, wodurch der Schaft zu schlank bleiben würde, so muß man dem, wenn auch schon nach dem Schnitte getriebenen, Hauptreise um Johannis die Spitze abschneiden, und dadurch den Trieb in die Höhe hemmen. Sollte auch dieß nicht helfen wollen, so bleibt nichts übrig, als die Bäumchen zu schröpfen. Wenn es

Digitized by Google

sich ereignen sollte, daß der Stamm, obschon er bis zur bildenden Krone hinlängliche Stärke hat, dennoch Nebenzweige herauslieẞe, so drückt man diese Zweige sogleich bey ihrem Entstehen mit dem Finger ab, wodurch man sich das künftige Schneiden erspart.

Welche Kennzeichen ein Bäumchen haben muß, daß es Zeit zum Versetzen sey. Ein Bäumchen kann tauglich versetzt werden, wenn es die gehörige Höhe des Schaftes bis zur Krone hat, das heißt, bey Hochstämmen 6 bis 7 Fuß, bey Halbhochstämmen 4 bis 5 Fuß; wenn es bereits die Krone gebildet, oder doch durch regelmäßige Zweige den Anfang dazu gemacht hat; wenn der Schaft stark genug ist, seine Krone ohne Pfahl zu tragen; wenn sich die Kopfwunde gut verwachsen hat.

Behandlung der veredelten Bäume im dritten Jahre. Nun sind die meisten, nach obigen Vorschriften behandelten, Bäume geeignet, aus der Baumschule ausgehoben, um in den Baumgarten gebracht zu werden. Nur diejenigen Bäume, welche nicht so frisch und munter gewachsen sind, daß sie nach zwey Sommern ihre Laufbahn vollendet haben, muß man noch ein Jahr, oder auch noch länger, in der Baumschule behalten, und durch oben angezeigte Arten des Beschneidens kultiviren. Da man nun zuweilen gehindert ist, auch stark wachsende Bäume im dritten Sommer aus verschiedenen Umständen versetzen zu können, so muß man bey diesen sogleich im Frühjahre, bevor der Saft eintritt, alle Kronäste bis auf zwey Augen verstutzen, damit sich die Krone den Sommer hindurch mit neuen Zweigen besetze. Denn dieses Verstutzen, welches in der Folge jährlich geschehen muß, so

Digitized by Google

lange die Bäume in der Baumschule stehen, dient dazu, daß der Schaft verstärkt, und durch den Trieb des frischen Holzes der Trieb der Fruchtzweige verhindert werde. Diejenigen Bäume hingegen, welche wegen des langsamen Wachsthums noch bleiben müssen, behandelt man wie im vorigen Sommer, bis sie ihre Stärke und Krone erlangt haben. Wenn sie etwa diese Eigenschaften bis zum zweyten Triebe erhalten haben sollten, so schneidet man alle Nebenzweige am Schafte weg, und läßt keinen mehr in der Folge aufkommen; denn jetzt bedarf schon die Krone des ganzen Saftes zu ihrer vollkommenen Bildung. So bald man daher hie und da ein ausbrechendes Auge wahrnimmt, drückt man es ab. An einem Bäumchen, das an Schaft und Krone vollkommen erwachsen ist, darf kein Nebenästchen mehr geduldet werden, denn der ganze Saft gehört nur der Krone.

Wie die Zwergbäume in der Baumschule zu erziehen sind. Um Spalierbäume zu erlangen, veredelt man gewöhnlich Aepfel, Birnen und andere Gattungen auf niedrig wachsende Bäume, z. B. Birnen auf Quitten, Aepfel auf Aepfelquitten, oder Johannisäpfel ꝛc. Auch hat man schon in den Baumschulen solche Stämmchen, die einen langsamen Wuchs haben, welche hauptsächlich zu Spalierbäumen gut sind. Will man sich nun Zwergbäume erziehen, so muß man die Wildlinge kaum eine Handbreit hoch über der Erde okuliren oder kopuliren, und bey dem Wuchse des Reises selbst sehen, daß man etwa in einer Höhe von 1½ Schuh zwey Aeste, wie eine Gabel gestaltet, erhält, welches wie ein Y aussieht. Diese zwey gleichstarken Reiser sind die Grundlage des Spalierbaums, und werden die Mutteräste genannt. Re-

Digitized by Google

ben diesen zwey Gabelästen darf man keinen Zweig in der Mitte aufkommen lassen. Um aber diese Gabel zu bekommen, so muß man bey Zeiten, wenn der Trieb gerade ausschießen will, die Spitze wegkneipen, und er wird bald Seitenäste geben, oder man kann auch den gerade erwachsenen Schößling im folgenden Frühjahre auf vier Augen abschneiden, und ihn zwey Gabeläste machen lassen. Wenn von dem Schnitt vier Augen herauskommen, so muß man im nächsten Frühjahre die zwey obern wegschneiden, und die untern zur Gabel behalten, welche jeder wieder auf vier Augen geschnitten werden. Bey drey Aesten muß man den schwächsten abnehmen. Wenn aber nur einer hervorstoßen sollte, so muß er tief geschnitten werden, um dadurch die Mutteräste zu erzwingen. Da nun diese beyden Mutteräste gleich lang und stark seyn müssen, so soll man, wenn einer davon länger und stärker wachsen wollte, auf der stärkern Seite einen Theil der unten getriebenen Nebenzweige stehen lassen, damit der Saft auf der stärkern Seite vermindert werde; so bald aber beyde Aeste gleich sind, müssen alle Neben-Schosse abgenommen werden. Meistens schon im zweyten Frühjahre, oder nachdem die Spalierbäume nach dem Schnitte die Gabelfigur erhalten haben, werden sie an den Spalier an Ort und Stelle versetzt, wo sie dann durch einen geschickten Schnitt füglicher jährlich durch eigenen Geschmack zum vollkommenen und fruchtbaren Spalierbaume erzogen werden. Vorzüglich muß man mit Pfirschen und Aprikosen nie länger warten, weil sich solche Bäume, da sie älter sind, nicht so leicht mit Vortheil verpflanzen lassen. Viele behaupten, daß die Zwergbäume nur auf Quitten- und Paradiesäpfelstämmen gut gerathen und

Digitized by Google

fruchtbar werden. Indessen erklärt sich die Natur nicht bey fällig, doch scheint sie allerdings so viel zu bestätigen, daß sich ein auf diesen Stämmen veredelter Zwergbaum leichter behandeln, ziehen und schneiden lasse, als ein auf Kernstämmen veredelter, der stärker in's Holz treiben wird. Dagegen sind aber die letzteren dauerhafter und gesunder. Um bey Kernwildlingen das starke Treiben zu verhüten, nimmt man zu Zwergbäumen Stämme, die aus schwächer treibenden Obstsorten erzeugt sind, als: Borsdorfer, Calvillen, Bergamotten, saure Kirschen ꝛc. Aprikosen und Pfirschen kann man wechselseitig eine Sorte auf die andere, und auf sich selbst, auch auf Pflaumen bringen. Vorzüglich sollen Pfirschen und Aprikosen und Mandeln sehr schön, aber auch sehr weichlich werden. Oder man nimmt, wenn man jede Sorte Obst auf einen Wildling ihrer eigenen Art bringt, diejenigen Wildlinge zu Zwergbäumen, die schon im Anfange im Wuchse etwas zurückbleiben.

Von der Ziehung des Pyramidenbaumes.

Die Pyramide, welche fast mehrere Liebhaber als der Spalierbaum findet, weil sie keines Geländers bedarf, die sich aber vorzüglich nur zu Kernobst schickt, wird dadurch gebildet, daß man das edle Reis des jungen Stammes bis auf wenige Augen abstutzt, und von den neu treibenden Zweigen den beßten zum künftigen Stamme behält, und gerade aufwachsen läßt. Man hüte sich, das Reis nicht zu hoch abzuschneiden; denn das, was tief von unten sich belauben soll, muß auch tief abgeschnitten werden. Wenn ein edles Reis schon unten schöne, reguläre Seitenäste in ziemlicher Menge hat, so kann man sie etwas höher hinauf abstutzen, und dann den Hauptast aus einem Nebenzweige ziehen. In Zukunft aber muß der Hauptast

immer unter dem Schnitte gehalten werden, damit die Seitenzweige immer völlig heraustreiben, und am Baume keine Blößen entstehen. Zu dieser Art Bäume schicken sich die meisten Aepfelarten, besonders die Renette, Calville und Pepin. Auch Birnen, vorzüglich die weiße und graue Butterbirn, die Virgulöse, Saint Germain ꝛc., nicht so gut die Pflaumen, am wenigsten aber die Pfirschen und Aprikosen.

Von der Ziehung des Spalierbaumes. Dieser Baum kann auf verschiedene Art gezogen werden. Entweder in Gestalt eines Fächers, wozu man dadurch den Baum zwingt, daß man seinen einjährigen Schoß auf 3 oder nur 2 Augen verstutzt; denn überhaupt muß man bey allen künstlichen Bäumen den Anfang am frühesten machen. Bey den Fächerbäumen darf kein Zweig nach dem Mittelpunkte zu gehen. Oder man nimmt die Gabelform. Man beschneidet das edle Reis auf wenig Augen, dasjenige, welches am beßten treibt, wird der Stamm des Baumes, aus den übrigen werden zu beyden Seiten die Nebenäste gezogen. Man muß darauf sehen, daß die Zweige in gleichem Abstande bleiben; künftig läßt man bey'm Schnitt dem Hauptstamme nur 5 bis 8 Augen und unterdrückt gleich Anfangs alle Augen im ersten Aufbrechen, und noch früher, die nicht ordentlich rechts und links, sondern nach andern Richtungen vom Stamme abgehen. Nachdem die ganze Form und auch die Tragbarkeit eines Zwergbaumes nur durch den Schnitt erhalten werden, so kommen hiebey folgende allgemeine Regeln zu bemerken: Das Auge eines Baumes ist entweder ein Holzauge, woraus ein Zweig treibt, und ist am spitzesten oder am schwächsten, oder ein Laubauge, welches etwas dicker ist, woraus Zweige werden, Anfangs

aber nur Blätter; oder es ist ein Fruchtauge, welches dick und aufgeschwollen ist. Augen, welche drey Blätter haben, werden meistens Fruchtaugen. Nach Diesem kann man von selbst wissen, wodurch sich ein Holzzweig oder ein Zugast, oder ein Trag- und ein Fruchtauge unterscheiden. Ein Fruchtzweig kann ein Holzzweig werden, wenn man den Schnitt unterläßt, oder durch Unvorsichtigkeit des Schnittes, wenn man den Sprößling aus dem letzten Auge hervorwachsen läßt, in welchem Falle die Fruchtaugen todt bleiben. Hieraus sieht man zugleich, wie man dieselben beleben kann. Die Augen zählt man so, daß dasjenige das erste heißt, was zunächst am vorjährigen Holze sitzt. Holzzweige werden die aus einem zwey-, drey-, vier- und mehrjährigen Zweige unmittelbar hervortreibenden Sprößlinge. Ein beschnittener Schößling treibt im Jahre darauf 3 bis 4 Zweige aus den untersten Augen, davon wird der unterste und stärkste ein Holzzweig, und die übrigen Fruchtzweige. Von zwey, wie eine Gabel am Ende eines Astes angesetzten, Zweigen wird bey'm Kernobst das obere zu einem Holzzweige, und das untere auf 3 Augen zu einem Fruchtzweige geschnitten. Bey Pfirschen aber kommt das untere weg, das obere wird das Leitreis. Da die Holzzweige nur der Fruchtzweige wegen vorhanden sind, so müssen sie alle höchstens auf 4 Augen geschnitten werden, wodurch man sie zwingt, nur einen neuen Holzzweig zu treiben. Aller Saft der Bäume geht nach den Spitzen. Wenn man also einen Zweig zu lang schneidet, fehlt es den untersten Augen an Saft, und nur 2 oder 3 von den äußersten Augen treiben aus. Hieraus sieht man, was man zu thun hat, daß die Bäume nicht zu kahl werden und Lücken erhalten. Vorzüglich muß man den mittleren Theil

Digitized by Google

des Baumes sehr kurz halten, damit er unten belaubt bleibe. An einem Spalierbaume muß kein Zweig gerade über sich gehen, der Saft geht zu stark dahin und fehlt dann anderwärts. Solche Aeste muß man bey Zeiten beugen, wodurch der Saft gedrängt, gepreßt und gezwungen wird, auf Fruchtaugen anzusetzen. Wasserschosse, die diesen sehr ähnlich sind, müssen nicht auf einmal weggeschnitten werden; der Saft, der nicht den vorigen Ausgang mehr findet, würde anderwärts Unfug anrichten, und falsche Zweige treiben. Die Zeit des Tragens eines Zwergbaumes ist nach seinem Triebe verschieden. Man läßt einen jungen üppig wachsenden Baum immer erst ein wenig austoben. Er trägt einige Jahre später, aber besser und schöner. Sollte er aber wegen des starken Triebes allzulange untragbar bleiben, so hat man zwey Wege, dieses abzuändern: entweder man verstutzt keinen einzigen Zweig, wohl aber schneidet man die durchaus unschicklichen ganz weg, oder man biegt bey'm Anheften alle seine langen Schößlinge recht gekrümmt. Dieß ist oft vorzüglich den Pfirschen sehr nothwendig. Man muß aber bey diesen letzteren, um allenfalls sich darnach richten zu können, wissen, daß der Trieb vor dem Auge am stärksten werde, welches am Bogen oder in der Krümmung das höchste ist, und die andern um so schwächer, je tiefer sie am Bogen stehen, und daß überhaupt die Augen nach oben auf stärker, als die nach der Erde zu stehenden treiben. Bey flachliegenden Zweigen ist der Trieb in der äußersten Spitze am stärksten, und um so schwächer, je mehr er sich davon entfernt. Oder wollte ein im guten Safte stehender Baum durchaus nicht Früchte bringen, so lasse man mitten aus ihm heraus ganz oben eine Art von Krone stehen, wohin der Saft sich ergießt. Oft

Digitized by Google

schon trägt er das Jahr darauf. Man kann auch einem solchen Baume seine Fruchtäste lassen, wenn sie auch schon keine Frucht bringen, und zu seiner Zeit wegschneiden, nur damit der Saft Ausgänge findet. Alle Zwergbäume, die sich früh auf Fruchtholz ansetzen, welches vorzüglich die auf Quitten und Paradiesäpfel gezogenen thun, obschon auch einige andere, vorzüglich manche Sorten, als Calville u. s. w., zumal in einem magern Boden, müssen Anfangs sehr kurz, und nur auf Holzzweige geschnitten, und der hungrige Boden verbessert werden. Man entbehre lieber die Früchte der ersten Jahre, durch welche der Baum sich bald erschöpfen würde, und genieße sie dagegen künftig länger und schöner. Anfangs ist es bey jeder Erziehung eines Zwergbaumes nur um gute Holzzweige zu thun, das Tragholz findet sich dann mit der Zeit von selbst. Wenn man diese Regeln ziemlich inne hat, und nur erst durch öftere Anwendung derselben eine gewisse Fertigkeit bekommt, so wird man bald das Wichtigste bey'm Zwergbaumschnitte richtig beurtheilen können, die Zweige dahin bringen, wo man sie gerne hätte, den allzugeilen Saft mindern, den zu dürftigen befördern, Lücken belauben, und den gehörigen Abstand der Zweige und ihr gegenseitiges Verhältniß treffen können. Freylich wird immer noch Manches übrig bleiben, was sich aber durch Nachdenken gleichfalls geben wird.

Fernere Anleitung von Zwerg- und Spalierobstbäumen. Wie weit man die Bäume auseinandersetzen soll, muß darnach entschieden werden, ob sie mehr in die Höhe oder Breite gezogen werden sollen. Ein Pyramidenbaum kann 10 bis 15 Fuß erhalten. Hiernach läßt sich der Raum des Spalierbaumes bestimmen. Offen-

Digitized by Google

bar schädlich ist es, wenn man in manchen Gegenden die Pyramidenbäume kaum 6 Fuß auseinandersetzt, weil sie sich in Nahrung, Luft und Sonne hindern. Die Zeit, Zwergbäume zu beschneiden, ist am beßten im März hindurch, wenigstens für sehr junge und Pfirschenbäume; ältere, vorzüglich das Kernobst, können im Herbste und Winter beschnitten werden. Bey dem Kernobste, sowohl Aepfel als Birnen, liegen neben dem Blüten- und Tragauge noch zwey unsichtbare Augen, oder vielmehr nur die Keime dazu, welche gar nicht hervorkommen, wenn sie nicht durch den Schnitt dazu gezwungen werden. Dieß verhält sich anders bey'm Steinobste, und die verschiedenen Sorten desselben weichen untereinander von sich selbst ab. Pflaumen sind im Schnitte sehr geduldig, weil sie das Leitauge in der Mitte haben, da hingegen Kirschen niemals an Aesten, die schon ein Mal geblüht haben, beschnitten werden können, indem sie ganz zuletzt am Zweige ein solches Leitauge ansetzen. Als das Meisterstück des Baumschnittes wird gewöhnlich der Pfirschenschnitt angesehen. Denn wir haben schon gesagt, daß sich der Pfirschenschnitt ungefähr in Pyramiden zwingen läßt. Bey einem Pfirschenbaume muß man vorzüglich darauf sehen, daß man demselben keine unnöthigen Wunden macht, daß er Fruchtzweige für's künftige Jahr beybehält und bey ihm vorzüglich kein Zweig senkrecht in die Höhe geht. Nach der Veredlung läßt man den Pfirschenbaum ungehindert seinen Trieb gehen; im Frühjahre darauf aber, wenn er auf seinen Standort kommt, wird er bis auf vier Augen abgeschnitten. Man bindet, worauf zur gleichen Saftvertheilung viel ankommt, die ausgetriebenen Hauptzweige, wenn sie dazu die gehörige Stärke haben, auf beyden Seiten in gleicher Richtung an. Treibt

ein Ast stärker, so muß er durch stärkeres Herunterbinden daran gehindert werden. An diesem Baume darf man das Tragholz nicht beschneiden, es sey denn, daß man es nur des folgenden Jahres willen beybehalten und Holzäste daraus ziehen wollte, dann wird es auf drey bis vier Augen beschnitten; die Fruchtäste verdorren sonst von selbst. Anfangs ist es nothwendig, daß man den Baum stark unter dem Messer hält, und nur diejenigen etwas nachläßt, welche auf Mandeln stehen. Die Aeste, welche getragen haben und keine frischen Triebe mehr machen, müssen fort, und alle zu schwachen Reiser, deren man nicht anderweitig bedarf. Hat der Pfirschenbaum zu viel Früchte, so werden sie nicht schön; man nimmt ihm daher die schwächsten frühzeitig ab, doch nicht gar zu früh, weil von selbst auch viele abfallen. Dieses gilt auch von den Aprikosen. Wenn der Pfirschenbaum alt ist, so muß man verhüten, daß er sich durch allzuviele Früchte erschöpfe. Der Aprikosenbaum macht immer gewaltig viel wildes und geiles Holz. Man verstutzt alle seine Schößlinge bis auf 6 Augen, daß er Früchte ansetze, und sein Trieb dadurch mäßiger werde. Das erste Reis des veredelten Baumes wird auf zwey Augen beschnitten. Die falschen Zweige muß man abdrücken, und auf gleiche Richtung und Biegung der Seitenzweige sehen. Bey alten Bäumen bricht und zwickt man die falschen Zweige im Sommer ab. Kirschen dürfen, wenn der Baum ausgebildet ist, nicht viel mehr mit dem Schnitte gehudelt werden. Nur das Unbrauchbare muß weg, die Lücken werden zugebäßt, und über den Tragaugen läßt man immer ein Holzauge. Was die Pflaumen betrifft, so läßt sich fast nur die Mirabelle alle Formen gefallen, da hingegen die andern wenigstens viel in's Holz

Digitized by Google

gehen, und sich gewaltig ausbreiten; man muß sich daher in ihrer Behandlung sehr darnach richten. Uebrigens gilt es bey allen diesen Bäumen, daß sie nur gesunder und tragbarer sind, je mehr man ihnen ihren freyen Willen läßt. Daher es, wo nicht schöner, aber doch vortheilhafter ist, wenn man lieber etwas von der gekünstelten Form aufopfert. Mancher Baum wird durch das beständige Schneiden und Künsteln auf Lebenszeit kränklich und unfruchtbar.

Von den Obstbäumen in Blumentöpfen. Für Denjenigen, welcher auf einem kleinen Raum mehrere Obstarten erziehen will, gewährt diese Art Obstzucht gewiß manche Vortheile, da sie im Gegentheil für den Besitzer eines großen Gartens nicht viel mehr als Spielerey seyn würde. Diese Obstbäumchen werden in Töpfen oder Scherben erzogen, wie die Blumen und verschiedene andere ausländische Gewächse. Aepfel schicken sich dazu am beßten, obschon auch andere Obstsorten tauglich sind. Doch darf man niemals starktreibende Obstarten dazu nehmen. Die Aepfel werden auf Paradies-, die Birnen auf Quittenstämmen veredelt — Pfirschen und Aprikosen aber, wie sonst gewöhnlich. Solche Stämme müssen sehr zeitig in den Topf eingesetzt werden, ehe sie stark in den Trieb gerathen. Die Wurzeln der Bäume muß man stark beschneiden. Wenn der Topf eines solchen Baumes einen Fuß weit und eilf Zoll tief, bey Aepfeln und Birnen aber nur einige Zoll weiter und tiefer ist, so ist's vollkommen hinlänglich. Doch bringt man sie Anfangs lieber in kleinere, und hernach in größere Blumentöpfe. Man versetzt sie aus einem Topfe in den andern; im ersten — oftmal auch im zweyten Jahre, ebenfalls so, wie man Bäume versetzt. Zur Vermehrung der Nahrungstheile ist für diese Bäume das Begießen mit Pfütze oder Jauche von Viehdünger, vorzüglich vom Rindvieh, sehr zu empfehlen. Zu dieser Form zieht man die Bäume entweder gleich im Topfe, oder in seinem Lande, in welchem man sie überhaupt auch

kann stehen lassen, und es versteht sich, daß man sie stark unter dem Schnitte halten, und alle schlafenden Augen zum Heraustreiben bringen muß. Wenn der Baum erst recht in seiner Tragbarkeit ist, so hat man wenig an ihm zu schneiden. Was die Veredlungsart solcher Stämme betrifft, so okulirt man sie auf's schlafende Auge. Diese Art Bäume wollen immer gern feucht gehalten seyn, doch muß, wie bey den Blumen, das Wasser ablaufen können. Im Winter kommen sie mit dem Topfe in den Garten, oder in ein kaltes Zimmer. Will man sie im Sommer, vorzüglich zur Blüthezeit, im Zimmer haben, welches recht gut angeht, so dürfen sie doch daselbst der freyen Luft ja nicht entbehren. Im Frühjahre erhalten sie frische Erde, und wenn sie im Topfe, worin sie sich lange halten, nicht mehr taugen, so können sie dann in's Land gesetzt werden. Im Ganzen behandelt man sie im Anfange wie Zwergbäume, und sie tragen meistens im zweyten Jahre schon. Bey der Behandlung können sie in Stuben so gezogen werden, daß man die Früchte im May erhält, wenn man Gelegenheit hat, sie in Eisgruben zu setzen, und bis Johanni sie darin zu lassen, und sie dann, jedoch nach und nach, damit sie nicht bey plötzlicher heftiger Abwechslung zu Grunde gehen, bey Regenwetter in freye Luft bringt, so hat man die Früchte mitten im Winter, wenn die Töpfe mit dem Herbst in's Treibhaus oder in die Stube kommen. Von Birnen schicken sich Sommer- und Herbstbirnen, von Aepfeln die Calvilles, Pepins, Passepanne ꝛc., von Kirschen die Ostheimer.

Digitized by Google

Von der Behandlung des Obstgartens überhaupt.

Von der Lage eines Baum- oder Obstgartens. Die Lage trägt an und für sich selbst zur Fruchtbarkeit eines Obstgartens, zur Dauerhaftigkeit der Bäume, zum Geschmack und überhaupt zur Güte und Haltbarkeit der Baumfrüchte Vieles bey. Man darf nur einen reifen Apfel, oder eine Birne versuchen, welche in einer freyen oder luftigen und sonnenreichen Lage erwachsen sind, und dagegen eine andere Frucht, die im Schatten reif geworden, so wird man einen gewaltigen Unterschied an Farbe, Geschmack und Güte entdecken. Ein Baumgarten im Thale gibt ein vortreffliches kostbares Obst, wie auch die reichlichsten Aerndten. Denn weil der Boden im Thale immer fruchtbarer als am Hügel ist, so sind die Bäume auch viel gesegneter; wie es denn auch geschieht, daß die Früchte im Thale, wegen der mehrern Wärme, früher reifen, einen edlern Geschmack erhalten, die Bäume schneller wachsen, und vor den verderbenden Stürmen mehr gesichert sind. So vortheilhaft aber diese Lage ist, so hat sie doch auch ihre Fehler. Im Thale befinden sich mehrere Nebel, dickere, mit vielen Dünsten angefüllte Luft, welche beyde der Fruchtbarkeit gar nicht günstig sind. Der Frost wirkt hier stärker, als in der Höhe, wodurch denn, da die Bäume im Thale früher treiben, die Blüthen erfrieren, und selbst die Bäume bey spätem Froste zu Grunde gehen, wenn er dagegen in der luftigen und freyen Höhe den mehr abgehärteten Bäumen gar nicht, und der Blüthe wenig geschadet hat. Wenn man die Wahl hat, einen Baumgarten neu anzulegen, so wäre es freylich gut, wenn man die eine Hälfte im Thale, die andere an dem heransteigenden Hügel oder Berge anlegen würde. Wenn ein Baumgarten nach den heftigen Windgegenden zu einigen Schutz haben kann, ohne deßwegen versperrt zu seyn,

so ist es sehr gut. Man kann ihm diesen Schutz verschaffen, wenn man diese Seite mit hohen Bäumen bepflanzt. Hohe Mauern und Wände versperren den freyen Luftzug, auch thun Hecken das nämliche, wenn man sie hoch gehen läßt, und sie, wie z. B. die Berberisbeerhecken, immer unter dem Schnitte hält, so laufen die Wurzelschößlinge aus, und saugen die Erde aus. Die Berberisbeere darf man ohnehin nur, wenn man auf Beeren gerechnet hat, halb beschneiden, damit man auf der andern Hälfte Früchte gewinnt.

Beschaffenheit des Bodens zu einem Obstgarten. Jedes Gewächs, welches gut wachsen und vollkommene Früchte bringen soll, muß auch einen guten Boden haben. Obstbäume kommen freylich in einem mäßig guten Lande fort, doch werden sie um desto reichlichere Früchte tragen, je angemessener ihnen das Erdreich ist. Eben so sehr, als man bey der Pflanz- und Baumschule fettes Erdreich zu vermeiden sucht, damit die jungen Bäumchen nicht verzärtelt, sondern stark und dauerhaft werden, so sehr ist fruchtbarer und fetter Boden im Baumgarten nothwendig; denn der Früchte tragende Baum wird eben durch seine Fruchtbarkeit jährlich entkräftet, es verzehren sich eine namhafte Menge Nahrungstheile, daher auch die Güte des Bodens da zu Hülfe kommen muß. Der beßte Boden für allerley Bäume ist ein guter schwarzer Gartengrund, der nicht zu schwer, aber auch nicht zu leicht ist, doch lieber etwas schwerer, als leichter. Ein fruchtbarer, wohl gemischter Lehmboden, oder ein halb schwerer Gartenmergel ist Alles, was die Bäume verlangen. Das Sandfeld ist nur dann gut, wenn es unter sich eine Schicht festen Boden hat. Hingegen kann auch der tiefste Sandboden gut werden, wenn er mit Teichschlamm und Modererde, mit abgestochenen Rasenstücken und Lehm von Holzwänden, Backöfen und dergleichen überfahren, recht durchgearbeitet,

Digitized by Google

und dadurch schwerer und bindender gemacht wird. Der schwere Thonboden ist unstreitig zu bindend, kalt und scharf, mithin gar nicht geschickt, mit guten Bäumen bepflanzt zu werden. Man kann ihn jedoch verbessern, wenn man ihn mit Kalkmergel, Sand und Rasenerde vermischt, stark überfährt, und öfters gut durcharbeitet. Trockener Boden ist allemal eine nothwendige Eigenschaft eines Landes, das mit Bäumen bepflanzt werden soll; denn im nassen Grunde werden die Wurzeln leicht von Schärfe angefressen, finden schlechte, rohe und unzubereitete Nahrung, dadurch werden die Bäume höckerich, krüpplich, bemooset, und erreichen kein hohes Alter. Man muß daher alles Land vermeiden, das sauer, sumpfig, naß, scharf und torfig ist, wenn man es nicht durch tiefe Abzugsgräben austrocknen, und durch die Vermischung mit andern Erdarten verbessern will. Bey der Anlage eines Baumgartens muß man vorzüglich auf die Tiefe des Gartengrundes bedacht seyn, wo die Wurzeln auf allen Seiten hineindringen können; denn ein Baum im feuchten Grunde hat keine hinlänglich widerstehende Haltung gegen Sturmwinde. Ein Boden, der kaum einen Schuh tief gute Erde hat, und worunter sich eine Lage todter Letten, Grand oder Felsen, oder Wasser befindet, ist zur Anpflanzung der Bäume nie anzurathen. Ein gutes Land zum Baumgarten muß 3, wenigstens 2 Fuß tiefes gutes Erdreich haben. Fände sich unter der obern Gartenerde eine Schicht Sand oder Thon, so vermischt man die untere mit der obern, am sichersten durch's Riolen. Bey allem Erdreich muß man dahin sehen, wenn man es mit Obstbäumen bepflanzen will, daß man keine Bäume dazu nehme, die in einem bessern Boden erzogen, oder durch Mistdünger schnell aufgetrieben worden sind, weil solche in jedem Boden meistens schlecht wachsen, und weder fruchtbar, noch alt werden. Weil man in dem Garten die Wahl hat, so muß man darauf sehen, daß jeder Baum den sei-

Digitized by Google

ner Natur angemeſſenen Standort und Boden erhalte, und zugleich andern Bäumen nicht ſchädlich werde. So müſſen wälſche Nüſſe nach der Abendſeite am Ende des Gartens, und auch die Kaſtanien gepflanzt werden, damit ſie andern Bäumen die Sonne nicht nehmen. So liebt der Apfelbaum eine gute, ferte, und etwas, doch nicht ſehr feuchte Erde, Lehm- und Mergelgrund, da hingegen der Birnbaum mit geringerem und trocknerem Boden zufrieden iſt. Der Pflaumenbaum kommt auf trockenen Anhöhen und bey warmer Lage fort, doch hat er ein gutes und etwas friſches Land lieber; wo hingegen Kirſchen durchaus kein zu fettes, noch weniger aber ſehr feuchtes Land leiden, und eher in einem ſteinigen, kieſigen Grunde fortkommen. Findet ſich im Grunde Lehm, ſo ſchlagen ſie deſto beſſer an. Pfirſchen und Aprikoſen mögen gerne ein lockeres, trocknes und warmes Land haben. Nußbäume, vorzüglich wälſche Nüſſe, nehmen mit ſteinigem und rohem Boden vorlieb, ja dieſe werden vielmehr in einem ſehr guten Boden leicht weichlich. Die Maulbeere aber kommt in jedem mäßigen, etwas ſandigen Boden ſehr gut fort.

Wie das Erdreich zum Verpflanzen vorbereitet werden müſſe. Man muß ſchon zur Zeit, da man die Wildlinge aus der Pflanzſchule in die Baumſchule überpflanzt, oder noch ein Jahr früher, auf die Zubereitung des Platzes denken, wo man in der Folge den Baumgarten anlegen will. Die Bäume, die auf dieſem Platze etwa noch ſtehen, muß man gänzlich ausrotten, und den Raſen in die Tiefe ſtürzen, welches am füglichſten durch das Rigolen geſchieht. Man rigolt alſo den Boden durchgehends 3 bis 4 Schuh tief, bringt den Raſen, und wenn der Boden mager wäre, noch eine Spanne hohe Lage gefaulten oder ſtrohigen Miſt, oder alte Lohe auf den Grund der entſtandenen Gräben, damit dadurch die Erde vermiſcht und verbeſſert werde. Wenn man in der Tiefe feſten Thonboden findet, ſo iſt die

Digitized by Google

untere Lage von Mist, Rasenstücken oder Lohe noch dienlicher. Bey einem tiefen Sandboden mischt man dem Miste einen guten Theil Thon oder Lehm von alten Wänden ꝛc. bey, und verbessert überhaupt den Boden nach oben angezeigten Methoden. Ein solches zubereitetes Land, welches auf der Oberfläche die aus der Tiefe genommenen Erdarten hat, kann man mit Gassenkoth oder andern Düngmitteln düngen, doch nur dann, wenn der Boden spröde und mager ist. Sodann baut man dieses neue Erdreich mit Kohlgewächsen, Kartoffeln und Getreide an; dadurch wird der strenge Boden durch das öftere Bearbeiten immer milder und fruchtbarer. Im August oder im Sommer vor der Verpflanzung läßt man nach der bestimmten Entfernung und nach der Schnur eine Klafter, im Durchschnitt, breite, und etwa 4 Schuh tiefe Gruben aufwerfen, und die herausgehobene obere Erde auf eine, die aus der Tiefe genommene aber auf die andere Seite der Grube aufschütten. Man sondert alle Steine ab, und begießt die herausgenommene Erde wenigstens 8 Tage mit Mistjauche, auch wird sie öfters umgeschaufelt, damit sie durch die Luft aufgelöset und milder werde. Die Gruben in einem riolten oder zubereiteten Lande werden im Sommer oder Herbste, wie vorhin bey dem Grasboden, einige Wochen vor dem Verpflanzen aufgeworfen, damit die Erde durch den Einfluß der Luft und Witterung noch milder werde. Wenn man auch gleich im Frühjahre erst die Bäume setzen will, so ist es doch sehr vortheilhaft, wenn die Gruben vor dem Winter fertig werden; denn die fruchtbare Winterfeuchtigkeit senkt sich in die lockere Erde viel leichter ein, das Erdreich selbst wird durch das Auftreiben des Frostes lockerer, und alle Schollen zerfallen in lockere, milde Erde.

Von der Anlage eines Baumgartens. Man muß sein Augenmerk vorzüglich dahin richten, die Bäume zu setzen, daß keiner dem andern, wenn sie einmal verwach-

Digitized by Google

sen, zu sehr dränge, verschatte und den freyen Zugang der Sonne hindere. Man muß jedem Gewächse seine gehörige Stelle geben. Man muß daher in Reihen pflanzen, und diese so besetzen, daß die Sonnenstrahlen zu allen Bäumen dringen können. Man weiset daher den höchsten Bäumen, als Kirschen-, Nußbäumen u. dgl. die letzte Reihe am Zaun gegen Norden an, den Pflaumen und Weichseln die ersten Reihen, die Aepfel und Birnen gibt man stufenweise gemischt bis in die Mitte, und Maulbeeren und Nußbäume u. s. w. läßt man gegen Norden von außen. Unter den verschiedenen Ordnungen, welche man den Bäumen geben kann, ist diejenige die beßte, nach welcher die Gärtner ihre Küchengewächse pflanzen, nämlich: daß der dritte Baum auf die Mitte der Linie zu stehe, welche zwey andere Bäume machen, nämlich:

Von der Weite der Baumreihen. Die Weite der Baumreihen von einander kann nicht so genau bestimmt werden, weil das zum Baumgarten bestimmte Land nicht einerley Erdreich hat, und nicht auf einerley Art benutzt wird. In einem fruchtbaren Boden, der überdieß jährlich bebaut und öfters gedüngt wird, können die Bäume enger stehen, als in einem geringen, oder im Graslande. In großen Gärten macht man die Reihen 24 bis 30 Fuß von einander, bey Vollhochstämmen, bey Halbhochstämmen, und solchen, die weder hoch wachsen, noch eine große Krone machen, 15 bis 20 Fuß; doch ist ein so weiter Raum nicht allenthalben dienlich. In einem Baumgarten, wo man das Land im Bau hält, jährlich umgräbt oder pflügt, und wenigstens alle drey Jahre düngt, läßt man die Reihen, wo

Digitized by Google

man die hochstämmigen Aepfel- oder Birnbäume pflanzt, 18 bis 20 Fuß von einander. In einem schlechten Boden oder im Graslande müssen die Reihen 24 bis 30 Fuß, in gemischter Ordnung aber 20 bis 24 Fuß Entfernung haben. Lauter kleine Bäume aber bedürfen nur 15 bis 18 Fuß.

Von dem Ausheben der Bäume. So allgemein bekannt das Ausheben der Bäume ist, so bleibt es dessenungeachtet ein wichtiges Stück in der Obstgärtnerey. Zu diesem Geschäfte darf man keine Schaufel gebrauchen, weil dadurch viele Wurzeln abgestochen werden, so wie dieselben die Misthacke zerreißt. Das beßte Werkzeug, womit man eher 12, als sonst 5 Stück Bäume herausheben kann, ist die Baumhacke. Diese hat die Gestalt der gewöhnlichen Haue, etwas gebogen, ist 17 Zoll lang, hinlänglich stark, 3 Finger breit, und wiegt beynahe 7 bis 8 Pfund. In dem Oehr steckt ein 3½ Fuß langer Stiel von zähem, jungem, hartem Holz, der so stark seyn muß, daß er die Gewalt von zwey Männern, welche sich daran stemmen, aushalten kann. Wenn man nun mit dieser Hacke einen Baum ausheben will, so betrachtet man seine Krone, nach welcher man auch auf die Stärke und Größe der Wurzeln schließen kann, welche allemal mit der Krone in einem Verhältnisse stehen. Hierauf hackt man rings um den Stamm die Erde bis an die Wurzeln auf; wenn aber diese sichtbar sind, so enthält man sich des Hackens, um die Wurzeln nicht mehr zu beschädigen, und räumt die Erde vollends aus. Hierauf hackt man mit der Baumhacke zwischen den Wurzeln unter den Stamm bis an das Oehr, und legt sich, auch zwey Männer, wenn es nothwendig ist, an den Stiel, und hebt den Baum sammt den Wurzeln, wie mit einem Hebel aus. Sollte aber eine Hauptwurzel noch zu fest halten, so darf man sie nicht abreissen, sondern man muß sie ausgraben.

Wie die ausgehobenen Bäume, wenn sie nicht gleich eingesetzt werden können, behandelt werden

müssen. Die Bäume, welche man nicht gleich versetzen kann, darf man ja nicht vertrocknen lassen, sondern man bringt sie mit feuchten Tüchern umschlagen auf ein Paar Tage in den Keller, oder noch besser, man schlägt sie, jede Gattung besonders, an einem schattigen Orte unter die Erde. Wenn man bey der Verpflanzung vom Froste übereilt wird, und fremde Bäume erhält, welche man wegen der ungünstigen Witterung nicht sogleich verpflanzen kann, so bringt man sie in den Keller, bedeckt die Wurzeln mit feuchtem Moose, oder beschüttet sie mit Sand und Erde, wo sie so lange bleiben, bis man sie verpflanzen kann. Doch muß, wenn diese Zeit lange dauert, der Keller oft und viel gelüftet werden, damit die Wurzeln nicht schimmeln oder verfaulen.

Von dem Beschneiden der Wurzeln. Wenn man den Baum so ausgehoben hat, daß keine Wurzel daran beschädigt worden, so ist das Beschneiden der Wurzeln nicht nur überflüssig, sondern sogar auch schädlich; denn es ist ein verkehrter und unrichtiger Grundsatz mancher Gärtner, die Wurzeln zu beschneiden, um wieder frische zu bekommen. Nur folgende Wurzeln dürfen beschnitten werden: 1) welche an den Spitzen vertrocknet sind; diese stutzt man etwa einen Messerrücken dick ab, ohne sie ganz oder zu tief abzuschneiden. 2) Diejenigen, welche beschädigt oder zerrissen worden sind, müssen ohne weiteres bis auf das Gesunde abgeschnitten werden, weil sonst der Brand entstehen könnte. 3) Die Wurzeln, welche zu weit über die andern hervorreichen, werden verkürzt. 4) Die Spitzen der feinen Haarwurzeln, wenn sie getrocknet oder angefault sind, werden bis auf das Frische abgenommen. Der Schnitt an den Wurzeln kann quer durch, oder auch schräge gemacht werden, jedoch immer mit einem scharfen Messer, ohne etwas zu zersplittern. Jede etwas beträchtliche Wunde muß mit Baumwachs oder Baumkitt bestrichen werden.

Digitized by Google

Von dem Beschneiden der Krone. An einem wohlbewurzelten Baum beschneidet man weniger, bey schlecht bewurzelten Bäumen desto mehr, denn die Krone muß auch immer nach dem Verhältnisse der Wurzeln beschnitten werden. Bey Bäumen mit schwachen Wurzeln schneidet man die schönsten Kronäste bis auf 3 Augen von unten hinauf schräg ab, bey starken Wurzeln hingegen bis auf 5 Augen. Die übrigen unnöthigen Aeste, besonders in der Krone bey den Aepfeln, nimmt man ganz am Holze weg. Es ist genug, wenn 4 oder 5 Kronäste, jeder mit 3 oder 5 Augen, stehen bleiben. An erwachsenen Bäumen, die schon Früchte getragen haben, ist noch mehr zu beschneiden, und starke Bäume köpft man ganz, wie die Weiden, und läßt ihnen bloß einige Zugäste stehen; denn je stärker der Baum ist, desto mehr muß er abgenommen werden. Bey allem Beschneiden trachte man, daß man solche Aeste und Zweige zum Treiben läßt, woraus ordentliche Kronäste, nicht aber eine Buschhecke erwächst. Uebrigens aber, wenn man im Herbst verpflanzt, verschneidet man die Aeste wenig oder gar nicht, sondern im Frühjahre vor dem Triebe.

Eigentliche Verfahrungsart bey dem Versetzen. Wenn die Grube gemacht ist, und der eingeschlagene Pfahl, der zur Haltung des Baumes dient, fest in der Mitte derselben sitzt, so schüttet man von dem Haufen Erde, der von der Oberfläche auf die Seite geworfen wurde, so viel zu, bis der Baum so hoch steht, als er gesetzt werden soll. Während nun Jemand den Baum hält, legt man dessen Wurzeln ordentlich auseinander in der Runde herum, und wo etwa eine Lücke wäre, zieht man die nebenliegenden Wurzeläste hinzu, und drückt sie mit Erde etwas an, damit eine schöne runde Wurzelkrone entstehe. Dann schüttet man die schönste zarteste Erde, die ohne alle Knollen ist, etwa 3 Querfinger hoch, oder so lange darauf, bis keine Wurzel mehr zu sehen ist; während diesem muß der Baum

Digitized by Google

etwas gerüttelt werden, daß sich die feine Erde allenthalben anschließe. Dann tritt man sanft auf die über den Wurzeln sich befindende Erde. Hernach wird die Grube vollends gefüllt, und die Erde gelinde an den Baum angetreten. Einen schweren feuchten Boden tritt man nur sanft, einen lockeren oder Sandgrund etwas stärker. Wenn man Wasser in der Nähe hat, so gibt man dem Baum über den Wurzeln einen reichlichen Guß, fehlt aber dieß, so bedeckt man die Wurzeln oder die Erde rings um den Stamm mit Pferde- oder etwas Strohmist, und legt Rasenstücke darauf, damit sich die Feuchtigkeit etwas länger erhalte.

Wie tief die Bäume gesetzt werden sollen. Gerade so tief, als der Baum zuvor gestanden hat, wird er auch nun in die Erde gesetzt; daher ist es gut, wenn man den Stamm bey'm Herausziehen mit Röthel oder Kreide bezeichnet. Da sich aber die Erde desto mehr senkt, je lockerer und leichter der Boden ist, so ist es nöthig, jeden Baum um höchstens 2 Zoll tiefer zu setzen.

Weitere Bemerkungen bey'm Versetzen der Bäume. Bey jungen Bäumchen aus der Baumschule ist es nicht nothwendig, daß man sie mit Stamm und Krone so gegen Mittag richtet, wie sie zuvor gestanden sind. Aber gut ist es, wenn man sie mit derjenigen Seite gegen Mittag verpflanzt, wo die schwächsten Aeste sind, damit durch die Sonnenwärme neue Zweige zur Füllung der Krone hervorgebracht werden. Bey erwachsenen Bäumen kann dieß unterlassen werden. Wenn alte Bäume, die schon viele Jahre Früchte getragen haben, versetzt werden müssen, so geschieht dieß besser im Winter, wenn der Boden tief und hart gefroren ist. Versetzen der alten Bäume geht am leichtesten durch das Einschlämmen vor sich. Das Einschlämmen aber geschieht auf folgende Art: Wenn der Baum gut ausgehoben worden ist, so stellt man ihn in die Grube, breitet die Wurzeln ordentlich aus, schüttet reine, staubtrockene, durch-

Digitized by Google

gesiebte Erde auf die Wurzeln, und gießt sodann Wasser darauf, daß sich die Erde wie ein Schlamm an die Wurzeln anhänge, schüttet wieder Erde, doch nicht zu viel auf einmal, und begießt abermal langsam und viel, und so fährt man fort, bis die Grube voll ist, da man dann zuletzt noch so viel Wasser aufgießt, bis die Erde davon nichts mehr einsaugt.

Auf diese Art kann man nicht nur bereits fruchtbare Bäume so versetzen, daß nicht einmal ihr Wachsthum und ihre Fruchtbarkeit gehindert werden, sondern auch junge Bäumchen und Pflanzen, die sogar erst aus ihrem Keime hervorgekommen sind; denn Wurzeln und Baum wachsen so fort, als ob sie gar nicht versetzt worden wären. Zu allen Jahreszeiten, und besonders im Sandboden, ist dieß Einschlämmen sehr gut, und man hat nicht erst nöthig, die Wurzeln mit Mist und Rasen zu belegen.

Das Anbinden der Bäume. So einfach dieses scheint, so vorsichtig muß man hierbey zu Werke gehen, weil bey ungeschicktem Anbinden durch das Reiben des Baumes Wunden entstehen können, die sehr leicht den Brand hervorbringen; Bandweiden sind das beßte und dauerhafteste Band. Bey dem Binden muß man zwischen den Baum und Pfahl eine Pausche von Moos, Stroh, oder Heu legen, und so den Baum anbinden. Auch alle Orte, wo der Baum anliegt, müssen auf diese Weise gefüttert werden. Zu mehrerer Befestigung und geraden Wuchses der Schäfte bindet man den Baum an der Krone, dann in der Mitte, und endlich unten, überhaupt mit drey Bändern an.

Digitized by Google

Pflege und Wartung der Bäume bis zu ihrer Tragezeit und zum Alter.

Mittel, Bäume gesund, rein und glatt zu erhalten. An der Rinde darf kein Moos entstehen; um dieß zu verhindern, nimmt man Lappen von altem Flanell oder Tuch, oder einem andern wollenen Zeuge, diese taucht man in kaltes Wasser, und reibt damit die Schäfte von der Krone bis zur Erde, dann trocknet man sie mit andern Lappen wieder ab, doch kann dieses Waschen nur geschehen, wenn bereits alle Wunden verheilt sind. Wenn dieses Waschen den Sommer hindurch zwey bis drey Male geschieht, und man während der Zeit die Schäfte mit trocknen Lappen zuweilen reibt, so werden die Bäume ungemein gut und schnell wachsen, und selbst die kränklichen werden sich erholen, weil die vom Schmutze verstopften Schweißlöcher der Rinde durch das Waschen sich öffnen. Man wird nie über Moos, Raude, Baumläuse, und anderes Ungeziefer zu klagen haben, welches in die zersprungene Rinde des Baumes Eyer legt, und sie zum Schaden desselben ausbrütet. Dieses Waschen ist die beßte und leichteste Kunst, nicht nur junge Bäume stark, gesund und dauerhaft zu machen, sondern auch erwachsene im fruchtbarsten Stande zu erhalten.

Behandlung der versetzten Bäume bis zur Tragezeit. Als ein sehr wichtiges Stück der guten Erhaltung der Bäume wird hier noch einmal das Waschen vorzüglich empfohlen, so wie das öftere trockene Abreiben der Bäume, welches besonders nach einem Regen, oder während eines Nebels sehr dienlich ist. Wenn im Winter viel Schnee an den Bäumen hängt, so schüttelt man ihn ab, damit er nicht schmelze, und das Wasser an Stamm und Zweigen gefriere, wodurch ein Glatteis entsteht, welches oft

Digitized by Google

den Tod der schönsten Bäume hervorbringt, da durch das öftere Aufthauen und Gefrieren die Saftröhren zerspringen. Im März an gelinden Tagen schneidet man an den halb- und ganzstämmigen alle solche Zweige ab, die unter der Krone hervorgewachsen sind, oder nicht zur Krone gehören. Als da sind: die Diebsschossen und Wasserreiser, die den übrigen Zweigen nur Saft rauben, die Wurzelschößlinge und dergleichen. Die Aeste, die gegen einander wachsen, und sich im Wachsthume hindern, werden abgeschnitten, und zwar davon der schwächste, oder der am unschicklichsten Orte steht; eben so muß man auch einen von den Aesten wegnehmen, die sich kreuzen und die Krone verunstalten. Ueberhaupt darf die Krone nicht zu viel Zweige behalten, wodurch sie nur einem Dornenbusche ähnlich würde. Bloß die Mutteräste und kleinen Fruchtzweige dürfen bleiben, da das Obst bey vielen Zweigen zu sehr gedrängt und im Schatten ist, und also an Güte und Größe verliert.

Von den einseitig wachsenden Bäumen. Wenn ein Baum einseitig wächst, das heißt, wenn er nicht von allen Seiten Kronäste treibt, oder diese auf einer Seite stark werden, auf der andern aber schwach sind, oder gänzlich mangeln, so darf man die stärkern Aeste nicht tief einstutzen, weil sonst nur der Saft dorthin gereitzt wird, und sie noch schneller und in größerer Menge wachsen; denn es ist ein erprobter Satz in der Gärtnerey, daß der Ast, welcher stark in's Laubholz treibt, wenn er geschnitten wird, noch stärker treibt. Daher muß man vielmehr die starken Aeste in Ruhe lassen, und die Zweige der schwachen Seite recht einstutzen, damit man den Saft dorthin lockt; nach der Zeit wiederholt man das Einstutzen jährlich, und so lange, bis die Aeste gleich sind. Manche Bäume setzen schon im zweyten Jahre nach der Veredlung Trag- oder Frucht-Aeste an, und liefern im dritten Jahre ihre ersten Früchte; da aber der Baum erst seine hinlängliche Stärke erreichen muß, so läßt man

Digitized by Google

selten einen jungen Baum vor dem fünften Jahre nach seiner Veredlung Früchte tragen. Wenn nun ein Baum bereits zu blühen anfängt, so lasse man ihn blühen, aber nur einige Früchte zum ersten Male tragen, damit er sich nicht gleich Anfangs erschöpfe. Die Erstlinge geben gemeiniglich nicht so kostbare Früchte, mit jedem Jahre aber, wie der Baum stärker wird, werden auch seine Früchte an Güte, Farbe und Geschmack sich verbessern.

Von der Behandlung der Spalierbäume. Das Versetzen der Spalierbäume, nachdem sie schon in der Baumschule die gehörige Gabelfigur erhalten haben, ist mit jenem der hochstämmigen Bäume einerley, so wie das Verfahren bey dem Ausheben. Man darf sie nicht zu nahe an den Zaun pflanzen, sondern einen Fuß davon entfernt, damit sich die Wurzeln gehörig ausbreiten können. Ihre Weite von einander beträgt 12 bis 15 Fuß, und die Pflanzung richtet man gewöhnlich so ein, daß zwischen zwey Birn- und Aepfelbäumen ein Pflaumen- oder Aprikosenbaum steht; denn wenn diese mit der Zeit ausgehen, breiten sich jene an ihrer Stelle aus. Gleich nach dem Verpflanzen läßt man das Geländer machen; nämlich, daß in zwey fest eingegrabene Säulen zwey schwache bezimmerte Hölzer, eines oben, das andere unten etwa 1½ Fuß von der Erde eingestemmt, und fest eingeschoben werden. Diese 1 Zoll breiten, und 5 Fuß, oder nach dem Erforderniß noch längern, von Brettstücken geschnittenen und abgehobelten Latten werden 4 bis 6 Zoll von einander gerade senkrecht mit Schindelnägeln angeschlagen. Das Geländer macht man so lang, als die Bäume stehen, weil an die Latten die folgenden Zweige angeheftet werden. Sogleich bey'm Versetzen werden die zwey Mutteräste jeder auf zwey Augen geschnitten, damit man sowohl die Fortsetzung dieser Mutteräste, als auch vorzüglich auf jeder Seite unten an der Spitze einen Ast erhalte, der nicht aus den Augen vom Stamme, sondern

Digitized by Google

aus dem geschnittenen Mutteraste entsprungen ist, welche beyden unteren Aesten gleich laufen, sodann an's Spalier mit Bandweiden geheftet werden. So wird nun alle Jahre ein jeder der Mutteräste verkürzt, und bey dienlich stehenden Augen abgeschnitten, damit man, nebst seiner Fortsetzung, jedesmal wechselweise einen senkrecht und gerade aufstehenden Ast, und das andere Mal einen wagrecht und gleichausliegenden, zur Vergrößerung des Spalierbaums erhalte, der stets ein längliches Viereck vorstellen muß. Die Länge der Fruchtzweige bestimmt, wie weit die Aeste auseinander seyn sollen. Bey Aepfel und Birnen streichen die Gliedäste etwa einen Schuh von einander, und die Fruchtzweige etwa 4 bis 6 Zoll.

Wie die Bäume von ihrer Tragzeit bis zum hohen Alter zu warten sind. Man muß den Baumgarten vom Unkraut reinigen, das Land zwischen den Bäumen öfters graben oder pflügen, oder wenn die Bäume im Grasboden stehen, höchstens alle drey Jahre an den Wurzeln ringsherum den Baum, aber einen Fuß vom Stamme entfernt, aufgraben, düngen, und kein Unkraut dem Stamme nahe kommen lassen. Alle Frühjahre, oder im Winter bey warmen Tagen, muß man nachsehen, und sowohl alle dürren Aeste, ehe sie mit ihrem dürren Holze tiefer greifen, wie auch Wasserreiser und Räuber, gänzlich glatt am Holze abnehmen. Sollte aber ein Ast bis zum Wasserzweige absterben, oder schon trocken seyn, so sägt man ihn bis zum Wasserzweige ab, damit sich derselbe zur Fruchtbarkeit bequeme; dadurch kann man oft den Baum vom Tode erretten, und in kurzer Zeit einen verjüngten, wieder lange Jahre fruchtbaren Baum erhalten. Jede Wunde muß mit Baumwachs, oder wenn sie groß wäre, mit Pfropflehm sogleich verschmiert werden. Auch keine Wurzelbrut darf man dulden. Findet man aber doch zuweilen ein anderes Stämmchen aus der Wurzel vom Steinobste, welches einen frechen

Digitized by Google

Wuchs zeigt, so gräbt man es im Herbste auf, trennt es behutsam von der Wurzel, und verpflanzt es in die Baumschule. Von einem alten absterbenden Baume des Steinobstes, der Wurzelschößlinge hat, erwählt man den schönsten Schoß in der Ordnung, veredelt ihn auf der Stelle, und man erhält einen jungen fruchtbaren Baum auf dem Rumpfe des gestorbenen Baumes. Die übrigen Wurzeltriebe aber schärft man ab. Das Moos ist den Bäumen sehr schädlich, weil es mit seinen feinen Wurzeln den Saft aus der Rinde saugt. Nichts hilft besser dagegen, als das Waschen, wie schon oben öfters gemeldet worden ist. Eben so schädlich ist die Raude, oder der Aussatz der Bäume, wenn die Rinde locker und schiefrig wird, und der Baum im Wachsthume stille steht und kränkelt. Zu einem solchen Baum muß man ein krummgebogenes Schnitzmesser, welches aber nicht ganz scharf ist, bereit halten. Mit diesem schärft man die lockere Rinde von der Krone bis zur Erde hinab tüchtig ab, und reibt sie mit einem wollenen Lappen stark ab. Wenn dieß Abkratzen, doch ohne die untere Rinde zu beschädigen, wiederholt wird, und man den Baum einige Male reibt und wäscht, so wird man von diesem Uebel bald frey seyn. Im Grasboden rechet man im November die abgefallenen Blätter zusammen, und bringt sie in die Düngergrube, oder auf den Misthaufen, wo sie zu einem köstlichen Dünger verfaulen, da sie doch auf dem Grasboden nur schädlich wären. Da die Bäume in einem sehr fruchtbaren Jahre zu stark mit Früchten überhäuft werden, welche endlich, wenn sie erwachsen, so schwer werden, daß die Aeste sie nicht ertragen können, ja vielmehr unter der Last zu brechen drohen, so muß man in einem solchen Falle besorgt seyn, daß man tüchtige Stützen bey der Hand habe, um solche sich niederlegende Aeste zur rechten Zeit damit unterstützen zu können.

Digitized by Google

Methoden, die Obstbäume zum Fruchttragen zu bringen.

Die Operation muß in den ersten Tagen des Frühlings vorgenommen werden, wo der Saft aufzusteigen anfängt, und die Rinde nicht mehr am Holze festsitzt. Will man den ganzen Baum zum Tragen nöthigen (welches aber nicht rathsam ist), so nimmt man einen Ring aus der Rinde über dem Ursprung der Aeste weg, soll aber nur ein Ast tragen, so mache man dieses Mittel an dem zum Tragen bestimmten Aste. Man muß aber durchaus keine Spur von Bast an der Rinde sitzen lassen. Bey Kernobststämmen von ½ Fuß im Durchmesser darf man, wenn sich die Rinde noch vor dem Herbst vernarben soll, nicht mehr als 4 Linien breit die Rinde wegschneiden. Die Quitten verlangen einen breitern, als die Aepfel, und diese einen breitern, als die Birnbäume. Da die Zweige an dem Orte des Schnitts leicht abgebrochen werden, so ist es gut, sie mit feinen Ruthen zu schienen. Hat man an dem Stamm den Schnitt gemacht, so müssen unterhalb desselben alle Aeste weggenommen werden, sonst tritt der Saft in diese, und der Baum wird erschöpft. Einige Tage nach dem gemachten Schnitte quillt aus der Wunde, zwischen der Rinde und dem Holze, eine klebrige Feuchtigkeit hervor, die mit der Zeit die Farbe der Rinde annimmt, und einen Wulst rings um den Schnitt her bildet. Dieser Wulst breitet sich über das entblößte Holz aus, ohne ihm fest anzuhängen. Sollte der Baum im zweyten Jahre noch nicht tragen, so nimmt man noch einmal den Schnitt auf derselben, oder auf einer andern Stelle vor. Dieß ist aber selten nöthig. Hat man den Schnitt zu schmal gemacht, und vernarbt er sich noch vor dem Ende Julius, so erweitert man ihn etwas. Das Wegschneiden der Wasserreiser

Digitized by Google

ist wirklich unnöthig, wenn man den Ausschnitt unternimmt. Man nöthigt dadurch, wenn man unten am Reise die Rinde weggenommen hat, dasselbe im folgenden Jahre Früchte zu tragen. Man kann dasselbe, mit aufgesetzten Impflingen oder Copulanten versuchen; man nimmt denselben im zweyten Jahre unten am Stamme die Rinde weg, und nöthigt es dadurch zum Tragen. Die Früchte, welche ein solcher entrindeter Baum gibt, sind größer, und werden um 14 Tage bis 3 Wochen früher reif, als andere.

Der berühmte Pomolog, Herr Pastor Hempel, sagt in seinem pomologischen Zauberringe:

Zu der Zeit im Frühjahr, wenn in der ganzen Natur die Blütenknospen merklich anschwellen, und sich dem Aufbrechen nähern, macht man in der Schale (Rinde) des Baumasts, welchen man zum Tragen nöthigen will, mit einem scharfen Messer, nicht weit (etwa einen halben oder ganzen Zoll) von der Stelle, wo er an dem Hauptstamm, oder ist es ein schwächerer Zweig, wo er an dem stärksten Ast ansteht, einen Einschnitt in die Schale rings um den Ast herum, so, daß man nun durch die beyden rings um den Ast laufenden Einschnitte einen Ring um den Baumast gezeichnet hat, der einen viertel Zoll breit ist. Nun nimmt man die in dem, zwischen den beyden Einschnitten ein viertel Zoll breiten Raum befindliche Schale bis auf das feste Holz rein heraus, auch die letzte, zunächst um das feste Holz liegende, feinere Schale mit, so, daß gar kein Zusammenhang der Schale, weder der äußern, noch der innern, mehr bleibt, und das von aller Schale entblößte Holz nun weiß und glatt erscheint. Nach diesem Verfahren wird man einen, in den Baumast eingeschnittenen, einen viertel Zoll breiten Ring haben, der durch die reine Wegnahme der Schale bis auf das feste Holz entstanden ist. Diesen Ring läßt man ganz unverbunden, und man braucht sich um solchen weiter nicht zu bekümmern, denn in dem näm-

Digitized by Google

lichen Jahre verwächst in der Regel die ringförmige Wunde wieder, ohne allen Schaden des Baums und des operirten Astes, indem besonders an dem obern Rande des Ringes ein Callus entsteht, der den getrennten Schalenzusammenhang wieder vereinigt. Mit der größten Sicherheit kann man darauf rechnen, daß der nach dieser Anweisung kurz vor der Blütenzeit geringelte Ast des Obstbaums in dem künftigen Jahre reichlich blüht und Früchte trägt.

Von Wichtigkeit ist hier die Entscheidung der Frage: kann man mit wirklichem Nutzen und ohne alle Schadenbefürchtung einen Obstbaum gleich am ganzen Stamme unter der Krone ringeln, und so mit einem einzigen Ringe die Fruchtbarkeit des ganzen Baums erhöhen? Das Ringeln des ganzen Baums erkläre ich nach meiner jetzigen Ueberzeugung für schädlich und verwerflich. Es sind zwar mehrere Versuche hierüber angestellt worden, und haben eine stärkere und reichlichere Fruchterzeugung zur Folge gehabt, allein, es sind auch mehrere davon eingegangen. Doch kann man wenigstens die Hälfte der Aeste ohne Nachtheil ringeln, wobey man besser thut, die verschiedenen Aeste der einander entgegengesetzten Seiten, als alle bloß auf einer Seite zu operiren. Es ist wohl möglich, daß man mit der Zeit noch eine Methode erfinden kann, auch einen ganzen Baum auf ein Mal gleich am Stamme mit Vortheil und ohne Schaden zu ringeln, wenn man die Wirkungen des pomologischen Zauberringes durch vielfache, in dieser Hinsicht angestellte, Versuche noch genauer erforscht und bestimmter herausgebracht hat.

Der pomologische Zauberring kann auch an solchen Bäumen angewandt werden, die zwar oft und voll blühen, wohl auch kleine Früchte ansetzen, welche aber Blüten und Früchte vor der Zeit häufig abwerfen, und wenig oder nichts behalten. Er gewährt uns ferner auch den wichtigen Vortheil, daß er uns zu einer sichern und baldigen Kenntniß

der Sorten verhilft, welche wir von unsern Obstbäumen, die nicht getragen haben, noch nicht kennen. Hat man tragfähige Bäume in seinem Garten, von denen man nicht weiß, von welcher Sorte sie sind, und welche ihre Früchte nicht bald zeigen, so kann man in dem nächsten Jahre durch den Ring mit Gewißheit erfahren, von welcher Sorte die Bäume sind. Durch diese Kenntniß wird man frühzeitig in den Stand gesetzt, es zu bestimmen, ob der Baum mit seiner Sorte der Stelle im Garten werth ist, oder ob eine bessere Sorte darauf gebracht werden muß. Damit gewinnt man an der so kostbaren Zeit, und kommt mit der Veredlung geschwinder vorwärts, denn man verliert oft viele Jahre, indem man lange auf das natürliche Tragen eines jungen Baums warten muß.

Der pomologische Zauberring ist auch ein Mittel, die Früchte zeitiger, größer und schöner zu haben. Das Verfahren ist der oben beschriebenen Weise völlig gleich, doch hat man in der Wahl der Aeste des Baums, und hinsichtlich der Zeit einen Unterschied zu beobachten. Will man einen Baum zum Tragen zwingen, so wählt man solche Aeste zum Ringeln, von welchen ich mit der größten Wahrscheinlichkeit vermuthe, daß sie gar nicht tragen. Will ich aber eher reifende und größere Früchte durch dieses Kunstmittel erzeugen, so muß ich solche Aeste auswählen, die bereits schon mit Knospen, Blüten oder kleinen Früchten versehen sind. Bey der Nöthigung der unfruchtbaren Bäume zum Hervorbringen der Früchte folgt die Wirkung des Ringes erst das nächste Jahr darauf, wenn der Ring gemacht worden ist. Hingegen bey der Anwendung des Kunstmittels zur Erzeugung der früher reifenden und größer werdenden Früchte erfolgt die Wirkung desselben noch in dem nämlichen Jahre, in welchem man es anwendet. Der pomologische Schalenring ist auch ein nützlicher Gehülfe bey der Veredlung der Bäume. Er ist ferner ein Mittel zur

Digitized by Google

Beförderung der regelmäßigen Kronenbildung, so wie auch zur Fortpflanzung und Vermehrung der Bäume. Er bringt die Spalierbäume in die gewünschte regelmäßige Form, und erhält sie darin. Er ist auch ein Mittel, die in der Wurzel krank werdenden Bäume vom Tode zu retten und ihnen eine neue Stammwurzel zu geben.

Von den Krankheiten und Gebrechen der Obstbäume, von den ihnen schädlichen Thieren und von den Mitteln dagegen.

Ueber die nöthige und sorgsame Aufsicht bey den Obstbäumen. Die Obstbäume sind mancherley Zufällen unterworfen, welche sie Theils in ihrem Wachsthume zurücksetzen, Theils an ihrer Fruchtbarkeit hindern, Theils aber auch ihre baldige gänzliche Zernichtung veranlassen.

Der Besitzer eines Baumguts muß daher immer aufmerksam auf seine Bäume seyn, und wenn er ein Gebrechen daran entdeckt, sich eben so sehr bemühen, die Ursache davon ausfindig zu machen, als der Arzt bei seinen Patienten sich Mühe gibt, die Art der Krankheit zu erforschen; denn wie kann er der Krankheit seines Baumes dienliche Mittel entgegensetzen, so lange er ihren Grund nicht weiß? — Ich will nun meine Leser nicht nur mit den Krankheiten und Gebrechen der Obstbäume bekannt machen, welche mich meine eigene vieljährige Erfahrung kennen lehrte, sondern ihnen auch die Mittel dagegen angeben, deren ich mich mit dem beßten Erfolge bedient habe.

Der Krebs. Diese gefährliche Krankheit der Bäume kann ein aufmerksames Auge bald entdecken; denn die Rinde

vertieft sich, und verliert ihre natürliche Farbe; sie wird nebst dem Holz schwarz, weil der Saft dem kranken Theile des Baumes sich nicht mehr mittheilen kann. Die Ursachen dieser Krankheit sind: Streiche oder Stöße, welche die Bäume unvorsichtiger oder boshafter Weise bekommen haben; ungeschickte Bewahrung der Bäume mit Stützen oder Stangen; das Reiben der Pferde, Kühe oder anderer Thiere; ein übel abgeschnittener Ast, dessen Holz nicht mit Baumsalbe bedeckt worden ist u. s. w.— Versäumt man es, einem auf diese Art kranken Baume baldige Hülfe zu leisten, so öffnet sich die Wunde; verschiedene Insekten setzen sich darein, und vermehren das Uebel; endlich frißt es um sich, gleichwie die Krebskrankheit bey'm Menschen. Das sicherste Mittel gegen diese Krankheit ist folgendes: Man schneide mit einem scharfen Gartenmesser oder Meissel alle kranken Theile, sowohl an der Rinde, als am Holze, bis auf das Gesunde hinweg, bedecke die Wunde mit der Baumsalbe, und verbinde sie, wenn sie groß ist, mit Lumpen oder Moos. Die beßte Zeit zu dieser Kur ist, wenn die Bäume in vollem Safte sind. Nach Verfluß von 1 oder 2 Jahren, je nachdem die Wunde groß oder klein ist, nimmt man das Pflaster ab, und schneidet das sich allenfalls noch in der Wunde vorfindende Unreine auf's neue weg, jedoch ohne den sich schon angelegten Wulst der Rinde zu beschädigen. Ist die Wunde, wenn man nach einiger Zeit wieder darnach sieht, zugeschlossen, so überläßt man sie ohne weiteres dem Nährsafte; so lange aber diese Wunde noch offen und unrein ist, muß man sie immer reinigen und verbinden. Wer hingegen diese viele Mühe vermeiden, und dennoch den Schaden von Grund aus heilen will, der bestreiche, nachdem vorher alle schadhaften Theile auf das sorgfältigste und so hinweggeschafft worden sind, daß nirgends mehr etwas davon zu sehen ist, bey warmem Sonnenschein

die Wunde hinlänglich mit Terpentin, wodurch sie mit einer Art von Lack überzogen wird, der allen Zutritt der Luft und Feuchtigkeit verhindert. Mit Erstaunen wird man sehen, wie schnell sich der kranke Baum wieder erholt. Das Verbinden der Wunde ꝛc. fällt hiebey ganz weg. Nur muß man die wenigen Kosten nicht scheuen, die höchstens 4 kr. ausmachen dürften. Daß keine, auch nicht die kleinste Stelle der Wunde leer von Terpentin bleiben dürfe, versteht sich von selbst.

Die Knorren oder Knoten. Diese Krankheit zeigt sich am Stamme und an den Aesten, und entsteht aus einem Krebs, der nicht von Grund aus geheilt worden ist, Theils aus einem nicht ganz, oder nicht bis an den Ort seines Ursprungs abgeschnittenen Ast, Theils auch aus Aesten, welche oben hinaus zum Theil oder ganz dürre, und gegen den Stamm hin noch gut sind. In diesen Fällen wird der Saft an seinem gewöhnlichen Umlauf gehindert, und theilt sich dem kranken Theile des Baumes nur so weit mit, als er kann; weil es ihm aber unmöglich ist, das schadhafte oder dürre Holz mit dem gesunden zu verbinden, so bleibt zwischen einem und dem andern ein leerer Raum, um welchen sich der Knoten anse[illegible] Das Mittel dagegen folgt bey der Mistel.

Die Mistel. Diese Krankheit ist eine Folge von der vorigen, und ein Zeichen vom nahen Tode der Bäume. Wenn das Uebel nicht sehr alt und zu tief eingewurzelt ist, so kann eine Krankheit mit der andern kurirt werden. Man schneidet die Knorre an dem Stamme und an den Aesten weg, und das schwarze und abgestandene Holz heraus; alsdann verfährt man mit der Wunde auf die nämliche Weise und mit eben der Vorsicht, wie bey'm Krebs gemeldet worden ist. Wenn aber die Knorre nur an einem Ast sich befindet, so ist es das beßte und kürzeste Mittel, den Ast

Digitized by Google

selbst bis dahin, wo er ausgewachsen ist, ganz wegzunehmen.

Das Moos. Dieses ist, so wie die Mistel, ein Unkraut, das aus dem Safte der Bäume sich nährt, und denselben äußerst nachtheilig ist. Man mag das Moos, das sich an den Bäumen anlegt, der großen Feuchtigkeit des Bodens, oder einem andern Fehler zuschreiben, so vermehrt es sich doch meistens Theils durch die Nachlässigkeit des Besitzers der Bäume, weil er die Bäume nicht davon reinigt, und dem Safte keinen freyen Umlauf verschafft.

Ueber die Schädlichkeit der harten und trockenen Rinde an den Obstbäumen. Das, was man an den Bäumen Rinde nennt, besteht aus drey Theilen, aus der feinen oder weißen Rinde, welche unmittelbar das Holz bedeckt; aus der mittlern grünen, und aus der äußern, rauhen, öfters sehr harten und trockenen. Diese letztere Rinde verhindert, wenn sie sehr dick geworden ist, die Ausdünstung der Bäume; sie hemmt die freye Bewegung des Nährsaftes, sie ist der Aufenthalt des Mooses, und die Freystätte vieler Insekten, welche den Bäumen schädlich werden; sie ist auch die Ursache, daß die darunter befindliche lebendige Rinde sich nicht ausdehnen kann; denn gemeiniglich haben die Bäume, an denen sich viele dicke, trockene und harte Rinde findet, desto weniger lebendige. Sie nutzt aber den Bäumen nichts, sondern schadet ihnen vielmehr. Man darf sie also, ohne üble Folgen zu befürchten, größten Theils wegnehmen, so wohl am Stamme, als an den großen Aesten. Die beßte Zeit hiezu ist das Frühjahr, der März oder April. Auch der mittleren grünen Rinde schadet es nichts, wenn sie dabey leicht gereizt wird, aber die untere weiße Rinde, welche das Holz bedeckt, muß unbeschädigt bleiben. Gleichwohl sind die Wunden, welche letztere etwa dadurch erhält, keineswegs gefährlich, sondern heilen, wenn sie mit Baumsalbe bedeckt

Digitized by Google

werden, gleich wieder zu. Dennoch versteht es sich von selbst, daß dieses Geschäft nur solchen Leuten anvertraut werden darf, welche es sorgfältig zu verhüten suchen, daß die weiße Rinde nicht angegriffen werde. Durch diese Operation wird die Ausdünstung der Bäume und der Umlauf des Saftes befördert, zugleich werden sie aber auch von dem größten Theil des Mooses befreyt. Was davon an den äußersten Theilen etwa noch übrig bleibt, macht sich hierauf von selbst los.

Der Brand und Mehl- oder Honigthau. Einige nennen Das den Brand, was ich unter dem Namen der Krebskrankheit beschrieben habe; die Kur aber ist einerley. Der Brand, von dem ich jetzt reden will, entsteht: 1) Durch einen anhaltenden trockenen Ostwind, ohne dazwischen kommenden warmen Regen oder Morgenthau, gerade zu der Zeit, wo die Bäume blühen. Dieser Ostwind verhindert die Ausdünstung der zarten Blüten, und verursacht, daß sie in kurzer Zeit ihre Farbe verändern, verwelken und abfallen. Dauert er aber mehrerer Tage nach einander fort, so werden auch die zarten jungen Blätter dadurch beschädigt. Die aus ihren Schweißlöchern ausdünstende Materie verdickt sich, wird klebrig und hornartig, so daß sie an der Oberfläche der Blätter hängen bleibt. Diese wird alsdann eine angenehme Nahrung für die Insekten, welche man mit deren Einsammlung auf den zarten Zweigen eben zu der Zeit beschäftigt findet, wenn der Brand entsteht, oder wie man zu sagen pflegt, ein Honigthau gefallen ist. Die Insekten sind aber keineswegs die erste Ursache des Brandes, ohngeachtet es nicht zu läugnen ist, daß sie sich bey einem ihnen so behaglichen Futter sehr vermehren, und die Ursache eines noch größeren Schadens werden. 2) Durch die durchdringend kalten Morgen, worauf öfters ein heißer Sonnenschein folgt, welche zu der Zeit einfallen, wenn die Bäume blühen, oder die Früchte noch sehr zart sind. Diese Art von Brand ver-

Digitized by Google

dirbt die Blüten und Früchte plötzlich. 3) Durch die in der Blütezeit entstehenden Donnerwetter, da einige Blitze die schönsten Blüten plötzlich versengen und braun machen. Und endlich entsteht er 4) von einer übeln Beschaffenheit der Bäume selbst, oder der Pfropfreiser, womit sie veredelt worden sind, oder auch aus dem Mangel freyer Luft, welche doch zur Zerstreuung der Theils aus der Erde aufsteigenden, Theils aus den Bäumen selbst kommenden häufigen Ausdünstungen ganz unentbehrlich ist. Ein Fall, der bey enge stehenden Bäumen gar zu oft vorkommt. Die zitternde Bewegung, welche besagte Dünste veranlassen, kann man öfters mit bloßen, und noch besser mit bewaffneten Augen sehen. Dieses sind die mir bekannten Ursachen des Brandes, deren es vielleicht noch mehrere geben kann. Nun folgen auch die Mittel, die man ihm entgegensetzen muß, und deren ich mich mit dem beßten Erfolg bedient habe.

Die dienlichsten Mittel gegen den Brand. Gegen die erste Art des Brandes habe ich meine Zwergbäume dadurch gesichert, daß ich sie, so lange ein trockener Ostwind in der Blütezeit anhielt, täglich mit reinem Wasser besprengte, welches ich aus einer Gießkanne mittelst deren Spritze tropfenweise auf die Blüten und Blätter herabfallen ließ. Für diese Mühe belohnten sie mich mit einer Menge des schönsten Obstes, da hingegen die Blüten meiner Nachbarn miteinander abfielen, so daß sie gar kein Obst erhielten. Man muß aber das Begießen nicht bey heißem Sonnenschein, jedoch sobald vornehmen, daß die Feuchtigkeit noch vor einem zu besorgenden Nachtfrost abtrocknen kann, denn ohne diese Vorsicht würden die zarten Blüten zu Grunde gehen. Sollten die jungen Schossen schon vom Brand angegriffen, und die hornartige Materie an ihnen sichtbar seyn (welches bey vorsichtigem Gebrauche meines Mittels nicht leicht geschehen wird), so ist das Beßte, was man thun kann, daß man dergleichen Schosse mit einem

Digitized by Google

wollenen Lumpen abwäscht, und so viel, als möglich, von der klebrigen Materie reinigt, damit ihre Respiration und Transpiration nicht gehindert werde. Bey den Zwergbäumen geht diese Behandlung wohl an; wollte man aber dieses Mittel auch bey hochstämmigen Bäumen anwenden, so könnte dieses nur mit besonders dazu eingerichteten Wasserspritzen geschehen. Gegen die zweyte Art des Brandes habe ich meine Lieblingsbäume mit Frost-, eigentlicher Reif-Ableitern verwahrt. Diese bestehen aus Seilen von Haferstroh, welches darum das beßte hiezu ist, weil es von Natur feucht ist, und eine anziehende Kraft und Eigenschaft an sich hat. Das Seil wird in der Mitte eines Baumes oben angebunden, um den Stamm desselben herumgeschlungen, und seine beyde Ende, die mit einem Stein beschwert werden müssen, in ein mit reinem Wasser angefülltes Geschirr gelegt. Man kann auch die Enden mehrerer Seile neben einander stehender Bäum ein Ein Gefäß bringen, wenn es an letztern mangelt.

Ich habe bemerkt, daß, wenn nirgends Eis zu sehen war, dieses in der Mitte des Geschirrs voll Wasser um das Strohband herum sich vorfand. Wenn es auch keine Reife gibt, so dienen die besagten Ableiter doch gewiß dazu, mehr und größeres Obst zu erzeugen, als ohne dieselben geschehen würde. Auch darf man keineswegs besorgen, daß ein Baum dadurch zu viel Feuchtigkeit erhalte, denn derselbe nimmt nichts mehr davon an, als sich mit seiner Natur verträgt. Noch ein anderes, aber nur für Bäume, die an den Wänden und Mauern stehen, anwendbares Mittel ist dieses: Man bedeckt die Bäume des Nachts sorgfältig mit Matten oder grobem Tuch ꝛc. dergestalt, daß der Wind die Decken nicht wegreißen kann. Den größten Theil des Tages über müssen sie aber unbedeckt bleiben, weil sonst die jungen Zweige, Blüten und das zarte Obst so schwächlich gemacht werden, daß sie hernach die freye Luft nicht wohl mehr ertragen kön-

Digitized by Google

nen. Gegen die dritte Veranlassung des Brandes weiß ich kein Mittel. Was die vierte Ursache desselben betrifft, so wird der Fall nicht vorkommen, wenn man Bäume nicht zu enge pflanzt.

Ueber die Unfruchtbarkeit der Obstbäume. Wenn ein Baum schön, gesund ist, und Holz genug hat, gleichwohl aber nicht blühen, und keine Früchte tragen will: so ist dieses allerdings ein Hauptfehler des Baumes. Unter andern möglichen Ursachen sind mir drey bekannt, und zwar bringen 1) die Bäume, welche sehr tief in der Erde stehen, und deren Wurzeln von der Sonne nie erwärmt werden können, entweder keine oder selten und nur wenige rohe Früchte, wachsen aber desto stärker in's Holz. 2) Bleiben die Bäume unfruchtbar, welche mit Pfropfreisern von solchen Bäumen veredelt worden sind, die niemals Früchte getragen haben. Und 3) hindert die Fruchtbarkeit der Bäume sowohl ein sehr nasser, als auch ein gar zu leichter und schlechter Boden, in welchen sie gepflanzt worden sind. Dem ersten Fehler kann man dadurch ausweichen, daß man bey'm Pflanzen der Bäume in einen Boden, der von Natur feucht ist, ihre Herzwurzeln stark abstutzt, und Schutt oder einen Stein darunter legt, damit sie sich in der Oberfläche der Erde ausbreiten müssen, und nicht gerade unter sich gehen können. Für Bäume hingegen, welche schon geraume Zeit in diesem Falle sind, gibt es kein anderes Mittel, als sie auszugraben, und auf eben besagte Weise wieder zu setzen. Der zweyten Art der Unfruchtbarkeit ist allein damit abzuhelfen, daß man die Bäume abwirft, und mit tauglichen Reisern bepfropft. In dem dritten Falle bleibt weiter nichts übrig, als die überflüssige Feuchtigkeit eines nassen Bodens abzuleiten, und die Erde eines zu schlechten und leichten Grundes mit entgegengesetzten guten Erdarten zu vermischen.

Digitized by Google

Ueber das frühzeitige Abfallen der Blüte des Obstes. Diese Krankheit eines Baumes rührt meistentheils von allzuvieler Feuchtigkeit des Bodens her, in welchem sie stehen. Wenn nun dieser nicht abzuhelfen ist, so nutzen alle andern Mittel nicht viel. Doch behaupten Einige, daß diesem Uebel auf folgende Art Einhalt zu thun sey: Man solle die Wurzeln aufgraben, Asche von Rebholz, Erbsen- und Bohnenstroh mit einander vermengen, auf die Wurzeln streuen, sodann aber mit guter Erde wieder zumachen. Ich selbst hatte keine Ursache, eine Probe damit zu machen.

Ueber das Aufberſten der Rinde und Auslaufen des Saftes der Obſtbäume; auch über das Schröpfen derſelben. Das Aufberſten der Rinde und Auslaufen des Saftes geſchieht bey ſolchen Bäumen, welche mit Saft überladen ſind. Dieß iſt eine gefährliche Krankheit, die öfters den Untergang der Bäume nach ſich zieht. Ein vortreffliches Präſervativmittel dagegen iſt das Schröpfen, nicht nur allein aber dafür, ſondern auch für viele andere Zufälle der Bäume. Das Schröpfen findet aber nur an den Bäumen Statt, welche eine glatte, zarte Rinde haben, an welchen man dieſe Operation alle zwey Jahre vornehmen darf. Die beßte Zeit zum Schröpfen iſt im Februar und März, oder auch noch im Juny. Die Verfahrungsweiſe iſt folgende: Man nimmt ein ſpitzes Meſſer dergeſtalt zwiſchen den Daumen und Zeigefinger, daß nur ſo viel von der Spitze hervorſteht, als die Rinde des Baumes dick iſt, weil nur die Rinde allein durchgeſchnitten werden ſoll, ohne daß das Meſſer das Holz berührt. Der Ritz, der damit in die Rinde des Stammes gemacht wird, muß von oben anfangen, und bis an die Erde hinunter gehen; auch in die Rinde der dickſten Aeſte wird ein ſolcher Ritz gemacht. Man wähle hiezu die glatteſte Seite des Baums gegen Abend oder Mitternacht, aber ja nicht gegen Mittag. Bey dem wieder-

holten Schröpfen in der Folge darf man die Rinde nicht auf der nämlichen Stelle, auf welcher das Jahr zuvor der Ritz gemacht worden ist, wieder öffnen, sondern daneben. Sollte hie und da der Schnitt aus Unvorsichtigkeit so tief gegangen seyn, daß das Holz entblößt worden ist, so bestreiche man solche Stellen mit der Baumsalbe, die immer bey der Hand seyn muß, sonst könnte der Baum leicht Schaden nehmen, und die Insekten sich einnisten. Mit großem Vergnügen wird man wahrnehmen, wie viel das Schröpfen zur Gesundheit und zum gedeihlichen Wachsthume der Bäume beyträgt. Schon bey'm ersten Schnitt wird das zarteste Stämmchen um einen starken Messerrücken dicker. Wenn die Rinde eines Baumes schon aufgesprungen ist, und der Saft ausläuft, welches an Bäumen, die von Jugend auf geschröpft worden sind, nicht geschehen wird: so bediene man sich des folgenden Mittels, welches ich nach vielen vergeblich gemachten Versuchen erfunden habe, und das zu meiner Freude meine Erwartung übertroffen hat; denn es heilte die Oeffnung, woraus der Saft des Baumes stark heraus lief, völlig zu. Dieses Mittel besteht aus dem Schutt von alten Gebäuden, am beßten von der Decke eines Zimmers, welcher zu Mehl zermalmt und fein gesiebt, alsdann aber in eine durchlöcherte Streubüchse gethan wird. Die Anwendug davon machte ich auf folgende Weise an zwey über Manns dicken Aepfelbäumen, wovon der eine unten nahe den Wurzeln des Stammes, der andere oben, wo die Aeste anfangen, jeder eine Oeffnung so groß wie eine mittelmäßige Pflaume hatte, woraus der Saft stark floß. In diese Oeffnungen streute ich mittelst gedachter durchlöcherter Streubüchse mein Pulver, Anfangs sehr oft. Dieses Pulver setzte sich in den Oeffnungen an, und füllte sie nach und nach aus; gleichwohl drang der Baumsaft immer noch durch das Pulver. Ich fuhr mit dem Aufstreuen meines Pulvers immer fort. Da ich mich alle Tage, ausser des Nachts, immer in mei-

nem Garten aufhielt, so streute ich mein Pulver alle 2 bis 3 Stunden wieder auf, und brachte es so weit, daß im folgenden Frühjahre zwar der Saft wieder durch das Pulver drang, aber nicht mehr so stark als vorher, und mit Ende des zweyten Sommers, während welchem ich mit dem Aufstreuen meines Pulvers, wie im vorigen Jahre, fortfuhr, waren die Oeffnungen meiner beyden Bäume ganz trocken, und so hart wie Stein; es kam auch kein Saft mehr zum Vorschein. Freylich wird man mir einwenden, daß dieses Mittel nur für solche Baumbesitzer anwendbar sey, welche Zeit dazu haben, oder die sich in meiner Lage befinden. Ich kann nicht widersprechen. Das aber hat seine Richtigkeit, daß meine beyden Bäume unfehlbar hätten zu Grunde gehen müssen, wenn ich dieses Mittel nicht gebraucht haben würde. Ehe ich noch dieses Mittel wußte, bediente ich mich eines andern an einem schönen Pepin-Aepfelbaume, an welchem die Rinde immer an einer andern Stelle wieder aufberstete. Ich räumte nämlich im Juny die Erde vom Fuße desselben weg, durchbohrte etliche seiner stärksten Wurzeln, machte die Löcher wieder mit Zapfen von Kirschbaumholz (Weißdornholz dürfte die nämlichen Dienste thun) zu, und bedeckte die Wurzeln wieder mit Erde. Ausser einem Nothfalle aber möchte ich dieses Mittel Niemand rathen.

Ueber die Wurzelschosse. Die aus den Wurzeln der Bäume, oder auch nahe bey denselben am Stamme hervorkommenden Zweige nähren sich zum größten Nachtheile derselben von ihrem Saft, und entziehen ihn der Krone dergestalt, daß wenn sie sich vermehren, oder sehr stark werden, die schönsten Aeste obenherunter abzustehen beginnen. Man muß sie also schlechterdings nicht dulden, sondern die Erde um die Stämme herum wegräumen, und sie auf der Stelle ihres Ursprungs abschneiden. Dabey aber muß man es nicht allein bewenden lassen, sondern, weil sie so leicht nicht

abzutreiben sind, und immer wieder hervorkommen, dieses Geschäft alle Jahre wiederholen.

Ueber das Stillestehen der Obstbäume im Wachsthume. Wenn ein Baum nach dem Verpflanzen schnell fortwächst, hernach aber im Wachsthume nachläßt, ein oder mehrere Jahre nicht weiter zunimmt, und still steht, so muß man sich Mühe geben, die Ursachen davon ausfindig zu machen. Diese sind sehr verschieden. Zum Beyspiel: 1) Kann die Grube oder das Loch vor dem Pflanzen des Baumes nicht weit oder tief genug gegraben worden seyn. 2) Ist der Baum vielleicht in einen sandigen, oder andern Boden von schlechter Beschaffenheit gepflanzt, und bloß die Grube mit guter Erde angefüllt worden, so daß die Wurzeln nun an den schlechten Boden anstoßen und nicht weiter fortkommen können. 3) Können auch die Werren, Mäuse u. s. w. oder Fäulniß die Wurzeln angegriffen haben, welches letztere der Fall bey Bäumen öfters ist, deren Wurzeln vor dem Versetzen nicht mit gehöriger Vorsicht zubereitet worden sind. 4) Bleiben alle Bäume, welche aus Baumschulen erkauft worden sind, die man gut gedüngt hat, um ihren stärkern Wachsthum zu beschleunigen, wenn sie in einen schlechtern oder ungedüngten Boden verpflanzt werden, stille stehen, und der größte Theil geht zu Grunde. Im ersten Falle muß man den Baum sorgfältig ausheben, den bey Verfertigung der Grube gemachten Fehler verbessern, und ihn wieder setzen. Im andern Falle ist nichts anders übrig, als die Grube zu erweitern, die schlechte Erde hinwegzuschaffen und sie mit guter zu ersetzen, wenn man den Baum nicht in ein ihm anständigeres Erdreich verpflanzen will oder kann. Im dritten Falle, der dadurch kenntlicher ist, daß des stillste-

Digitized by Google

henden Baumes äusserſten Zweige dürr zu werden anfangen, muß der Baum herausgenommen, die ſchadhaften Theile ſeiner Würzeln nebſt den dürren Zweigen hinweggeſchnitten, und er alsdann wieder geſetzt werden. Der vierte Fall kann nicht eintreten, wenn man ſeine Bäume ſelbſt erzieht, und bey Anlegung der Baumſchule Das beobachtet, was ich oben darüber geſagt habe.

Ueber die Gelbſucht der Obſtbäume. Dieſe Krankheit erkennt man daran, daß die Blätter vor der gewöhnlichen Zeit gelb werden und abfallen. Sie entſteht entweder aus einem Schaden an den Würzeln des Baumes, oder von allzuvieler Feuchtigkeit, oder auch von allzugroßer Dürre, beſonders wenn der Baum in einem ſehr leichten Boden ſteht. Findet ſich bey vorgenommener Unterſuchung ein Schaden an den Würzeln, ſo begegne man ihm, wie vorhin gezeigt worden. Iſt überflüſſige Feuchtigkeit vorhanden, ſo leite man ſie ab.

Ueber das Erfrieren der Obſtbäume. Was für Unheil ein ſehr kalter Winter unter den Obſtbäumen anrichten kann, iſt aus der traurigen Erfahrung bekannt genug. Der Froſt kann den Bäumen auf dreyerley Weiſe großen Schaden zufügen; nämlich: 1) durch das Glatteis, welches in kurzer Zeit die ſchönſten Bäume zu Grunde richtet, und wogegen es kein Mittel gibt; 2) durch das Erfrieren eines Theiles des Stammes und der Aeſte; 3) durch das Eindringen der Kälte bis auf die Würzeln, zumal wenn ſie nicht hinlänglich mit Schnee bedeckt ſind. Dieß letztere kann verhindert werden, wenn man die Füße der Bäume mit ſolchen Dingen bedeckt, welche das tiefe Eindringen der Kälte aufhalten. Wenigſtens können diejenigen ihre Lieblingsbäume durch dieſes Mittel retten, bey

nen es zu umständlich oder zu kostbar ist, es bey allen Bäumen anzuwenden. Man gräbt die Erde um den Stamm herum auf, so, daß einige Zoll hoch Erde auf den Wurzeln liegen bleibt, diese Oeffnung füllt man mit Laub, Stroh, Mist, u. s. w. größten Theils aus, und wirft die ausgegrabene Erde oben darauf. Ausser dem Nutzen, daß die Wurzeln der Bäume vor dem Eindringen der sie verderbenden Kälte gesichert sind, verschafft dieses Mittel auch noch die gewiß nicht unbedeutenden Vortheile, daß die Erde um die Bäume herum locker erhalten wird, ihre Wurzeln gestärkt werden und neue Kraft bekommen. Haben aber die Bäume an ihren Stämmen vom Froste gelitten, welches man im Frühjahre ohne viele Mühe daran wahrnehmen kann, wenn die Rinde anfängt, ein schwärzliches Ansehen zu bekommen; (zuweilen dringt auch, nach Zersprengung der Saftröhren, ein Ausfluß der Rinde hervor, welcher der Brühe des gekochten Obstes nicht unähnlich ist) so verfährt man damit also: Im May oder Juny wird mit einem sehr scharfen Messer, oder auch bey einem starken Baume, wenn die Rinde zu hart ist, mit einem Schneidmesser, von dem untersten Theile des Stammes bis dahin, wo die Zweige die Krone bilden, die ganze obere Rinde weggenommen, doch so, daß die unterste weiße Rinde zunächst über dem Holze nicht verletzt werden darf. Die Wunde muß bey'm Sonnenscheine mit Terpentin überzogen werden. Nach 2 bis 3 Wochen fängt dieses dünn stehen gebliebene Häutchen an, sogar wenn es auch vom Froste beschädigt worden seyn und schon ein schwärzliches Ansehen bekommen haben sollte, sich von neuem zu wölben, und um Michaelis steht der ganze Schaft des Baumes mit der schönsten neuen Rinde bekleidet vor den sich wundernden Augen.

Von diesem letzteren Mittel konnte ich aus Mangel an Gelegenheit selbst zwar keinen Versuch machen, zweifle aber nicht an seiner Wirkung.

Wie die Vegetation verspätet, oder der zu frühe Trieb der Bäume leicht zurückgehalten werden könne. Wenn eine günstige Witterung die Obstbäume bald neu belebt, so verschafft dieses deren Eigenthümern zwar Vergnügen, wenn sie aber zu frühe blühen, und Nachtfröste die schönsten Hoffnungen nur zu geschwind wieder vernichten, so veranlaßt dieser manchmal vorkommende Fall den Wunsch, daß unsere Obstbäume lieber später geblüht haben möchten. Ausser den Frost- oder Reif-Ableitern und Decken von Matten, welche wohl bey leichten Nachtfrösten, nicht immer aber bey mehrere Nächte hindurch anhaltender Kälte gute Wirkung thun, ist nachfolgendes Mittel aller Aufmerksamkeit werth, wovon die Erfahrung in Versailles gemacht worden ist. Ich überliefere hier den Auszug eines Schreibens von daher:

„Die Kunst hat es bereits so weit gebracht, daß sie die Vegetation beschleunigen kann, um den Genuß der Früchte desto früher zu verschaffen. Ich halte es für weit besser, um dieses Genußes desto gewisser zu seyn, die Vegetation zu verspäten. Das Mittel hiezu ist sehr einfach, und besteht in folgendem: Man entblößt die Wurzeln der Obstbäume, bedeckt sie mit einer zolldicken Lage von Stroh, thut auf dieses Stroh 4 bis 5 Zoll hoch Schnee oder Eis, und bedeckt dieß wieder mit einer neuen Lage Stroh von der Dicke eines Zolles. Die ganze Oberfläche bedeckt man endlich mit 5 Zoll hoher Erde, und schlägt sie mit der Schaufel fest an. Der ganze Bau muß abhängig eingerichtet werden, damit das Wasser leicht abfließen kann.

Digitized by Google

Gegen das Ende des Märzes, oder zu Anfang des Aprils wird das Eis weggeschafft, und das Loch mit Erde zugefüllt. Je weiter hinaus man die Bäume bedeckt läßt, desto später fangen sie an, zu treiben. Ich bediente mich dieser Methode mit Erfolg. Sie ist der Gang der Natur selbst; denn je weiter in das Frühjahr hinaus die Kälte dauert, desto später fängt die Vegetation an."

Die Beobachtung, daß es nie mehr Obst gibt, als in den sogenannten späten Jahren, bestätigt dieses Mittel. Ich selbst konnte zwar keinen Versuch damit machen, in dessen Wirkung ich nicht den mindesten Zweifel setze, und auch schwerlich Jemand anders wird setzen können. Hätte man sich desselben im Frühjahre 1814 bedient, da bekanntlich durch die lange angehaltene Kälte Theils die Blüten und Theils die schon angesetzten Früchte in vielen Gegenden zu Grunde gegangen sind, welch' einen großen Gewinn würde es gewährt, und gleichwohl nur wenige Mühe oder Kosten verursacht haben.

Ueber die Verwahrung der Bäume gegen die Hasen und Schafe. Was für Schaden diese Thiere den jungen Bäumen, besonders im Winter, zufügen, ist bekannt genug. Das beßte Mittel dagegen ist: Alle Bäume, welche eine zarte Rinde haben, vor dem Winter mit Stroh oder Dornen einzubinden, und zwar so weit hinauf gegen die Aeste, daß sie bey tiefem Schnee mit ihren Zähnen zu der Rinde der Bäume nicht gelangen können. Die von ihnen den Bäumen verursachten Wunden sind unheilbar, wenn man nicht die von ihnen beschädigten Theile an Rinde und Holz sorfältig mit einem scharfen Messer gänzlich wegschneidet, und diese Wunde mit der Baumsalbe so lange bedeckt erhält, bis sie gänzlich zuge-

Digitized by Google

heilt ist. Am geschwindesten kann man mit leichterer Mühe damit fertig werden, wenn man sich des gelegenheitlich der Heilung des Krebses angegebenen zuverlässigen Mittels bedient.

Ueber die Vertreibung der Ameisen und Blattläuse. Die fleißigen Ameisen setzen hauptsächlich den ersten Blüten der Bäume und den Pfropfreisern sehr zu. Auch findet man sie in Menge an den Bäumen, die mit dem Honig- oder Mehlthau (Blattläusen) behaftet sind, aber zu dem Schaden, den letztere verursachen, tragen sie nichts bey, sondern genießen nur ihre Exkremente, die süß sind, wovon sich Jedermann selbst überzeugen kann, welches auch die Bienen thun. Von den Bäumen, welche frey und nicht an einer Wand oder an einem Spalier stehen, kann man sie dadurch abhalten, wenn man entweder um die Stämme herum Sägmehl streut, oder fettgemachte Wolle um die Stämme herumbindet, jedoch so, daß die Seite der Wolle, welche die Rinde berührt, frey vom Fette bleibt, weil alle Fettigkeiten die Ausdünstung der Bäume hindern; oder wenn man langen Strohmist um die Stämme der Bäume legt, der vorher mit altem stinkenden Urin befeuchtet worden ist, oder auch wenn Körbelsaamen um die Stämme herum gesäet wird. Gegen die Blattläuse soll das ein bewährtes Mittel seyn, wenn man die damit besetzten Zweige in Häringslacke eintaucht, wovon die Blattläuse sterben.

Ueber die Vertilgung der Raupen, die ihre Brut im Spätjahre ansetzen. Diese Art von Raupen erwartet das Frühjahr nicht, um ihre Brut anzusetzen, sondern thut es schon im Herbst; sie bleibt den Winter über in dürren Blättern und in einem Gewebe,

Digitized by Google

das den Spinneweben gleicht; diese Art ist leichter auszurotten, als die andere, welche ihre Brut im Frühjahre ansetzt. Man muß nicht nur allein die Bäume, sondern auch die dabey befindlichen Hecken und Gebüsche abraupen, die Nester sorgfältig zusammenlesen und verbrennen. Sollten, aller gebrauchten Vorsicht ungeachtet, im Frühjahre davon zum Vorschein kommen, so muß man sie am frühen Morgen, wenn sie noch versammelt sind, aufsuchen, und in einer Handvoll Heu oder Gras zerdrücken. — Auch soll Seife, die zu Schaum geschlagen wird, worein man einen Lumpen taucht, dessen Ende an einer Stange fest gebunden worden ist, ein gutes Mittel zur Vertilgung der Raupen seyn, wenn man damit früh Morgens die Raupen abstreift, da sie alle todt herabfallen.

Ueber die Ausrottung der Art von Raupen, welche ihre Brut im Frühjahre ansetzen. Die Bäume gegen diese Art von Raupen in Sicherheit zu setzen, ist nicht so leicht; denn sie bey ihrer Entstehung zu tödten, ist nur ein schwaches Hülfsmittel. Ein unfehlbares Mittel dagegen ist: die Quelle dieses Uebels zu verstopfen, nämlich die Schmetterlinge (Baumfalter) zu vertilgen. Dieses auszuführen, ist so schwer nicht, als es scheint. Jede Ortsobrigkeit darf nur gewisse Tage bestimmen, an welchen alle Baumgutsbesitzer zusammenkommen, und gemeinschaftlich die Schmetterlinge wegfangen oder wegfangen lassen. Der daraus entspringende Nutzen wäre doch wohl dieser geringen Mühe werth.

Ueber die Würmer, welche den Bäumen schädlich sind. Von diesen Insekten gibt es zwey Arten, welche den Bäumen schädlich sind: die eine greift den Stamm, die andere den Fuß des Baumes an, und letztere

Digitized by Google

ist die gefährlichste. Die erste entsteht zwischen dem Holz und der Rinde, die sie zernagt, und sich durch ihre gemachten Löcher oder Vertiefungen verräth; sie greift gemeiniglich die beschädigten Bäume an, weil ihr vermuthlich der gesunde Saft eines Baums keine so angenehme Speise ist, als der eines kranken, welcher einen fauligten Geschmack hat. Man muß sie fleißig aufsuchen und tödten, alsdann Das, was am Holze und an der Rinde beschädigt ist, bis auf das Gesunde wegschneiden, und die Bäume von allem Unrath dieser Würmer sauber reinigen, die Wunden aber so behandeln, wie bey der Krebskrankheit gelehrt worden ist. Die andere Art der Würmer, welche den Wurzeln der Bäume großen Schaden zufügt, sind die Werren oder Türken; sie fliehen die äußere Luft und den Tag. Ich glaube daher, daß sie durch manchmaliges Entblößen des obern Theils der Wurzeln davon entfernt werden können.

Ein erprobtes Mittel für die Krankheit der Bäume, wovon man die Ursache nicht ergründen kann. Wenn ein Baum trauert oder im Wachsen nachläßt, ohne daß man die Ursache davon ergründen kann, so grabe man seine Wurzeln mit Behutsamkeit auf, räume die Erde davon bis auf einen Zoll hoch ab, lege ein Aas darauf, und bedecke die Wurzeln wieder mit Erde. Das Aas darf aber die bloßen Wurzeln nicht berühren.

Digitized by Google

Von den Obstgattungen und ihren Sorten.

Von den Aepfeln.

Der Apfelbaum überhaupt. Die Aepfelbäume sind sehr dauerhaft, erfrieren in der strengsten Kälte nicht, weil ihr Saft spät eintritt, und früh zurückgeht; daher auch ihre Blüte nicht so leicht erfrieren kann. Sie können ein mehr als 100jähriges Alter erreichen, auch kommen sie in jeder Gegend und jedem Boden fort, doch haben sie gerne einen frischen, mürben und nahrhaften Grund, und eine freye, sonnenreiche Lage gegen Morgen oder Mittag. Die jungen Aepfelbäume darf man nicht tief setzen, weil ihre Wurzeln in der Oberfläche herumlaufen, daher ihnen auch ein bebautes, oft gepflügtes oder gegrabenes Land sehr gut zu statten kommt.

Ihre Vermehrung geschieht durch Kerne von reifen Aepfeln, und wenn man die Sorten unverändert in ihrer Güte erhalten und fortpflanzen will, werden die Kernwildlinge mit beliebigen Aepfelsorten gepfropft, oder durch das Kopuliren veredelt; denn das Okuliren nehmen sie nicht gerne an, ausser es geschieht mit etwas Holz. Zu Zwergbäumen werden sie auf Quitten oder Paradiesäpfel gepfropft oder kopulirt. Wildlinge aus dem Walde und Wurzelausläufer sind nicht vortheilhaft.

Sommeräpfel.

Der Milchapfel. Der Braunschweiger Milchapfel. Ein überaus schöner und köstlicher Apfel, rundlich, 3 Zoll hoch und fast eben so dick. Seine Schale ist so dünn, rein und zart, wie das feinste Papier, schnee-

Digitized by Google

weiß wie Wachs, mit einigen schönen karmoisinrothen Strichen und Punkten auf der Sonnenseite, hat einen ganz kurzen Stiel, zeitigt schon Anfang Augusts, und hält sich kaum 14 Tage.

Der rothe Sommer-Calvil. Ein vorzüglich delikater Apfel von ziemlicher Größe, etwas spitz, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und 3 Zoll dick; dunkelkarmoisinroth mit schön vertheilten weißen Punkten, hat einen langen Stiel, ein sehr zartes, mürbes, weißes Fleisch, das einen etwas säuerlichen, erdbeerartigen Geschmack hat, zeitigt im August.

Die Birnrenette. Ein vortrefflicher englischer Apfel von etwas länglicher Gestalt, $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und breit. Der Stiel ist bald kurz und dick, bald lang und dünne; die Schale weißlich gelb, auf der Sonnenseite schön roth, mit kurz abgebrochenen, dunkelkarmoisinrothen Streifen durchzogen, hat ein überaus lockeres, zartes, zuckersüßes Fleisch mit einer ganz feinen, angenehmen Weinsäure; zeitigt Ende Augusts und Anfangs September. — Er kocht sich auch besonders gut.

Der Frühapfel. Ein ansehnlich großer, länglicher Apfel, öfters mit starken Rippen und beuligt, strohgelb, karmoisinroth geflammt, wenn er in der Sonne hängt; von einem angenehmen Geruch; hat ein weißes, zartes, lockeres, saftiges Fleisch von einem gewürzhaften Geschmack; ein großes Kernhaus; zeitigt gegen Ende July.

Der Veilchenapfel. Dieses ist ein gar niedlicher Apfel von mittelmäßiger Größe, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch, Theils länglich, Theils plattrund, doch immer gegen die Blume etwas abnehmend. Seine Schale ist fein, meist dunkelroth, und spielt in's Violette, besonders wegen des blauen Dufts, der darauf liegt. Auch hat

Digitized by Google

sie viele gelbliche Punkte. Die Frucht riecht sowohl äußerlich violenartig, als auch das Fleisch hat einen solchen Geschmack, ist sehr weiß, locker, und hat einen süßsäuerlichen Saft. Die Zeitigung erfolgt gegen die Mitte Augusts, er hält sich aber gar nicht, wird jedoch auf dem Baum nach und nach zeitig.

Rother Sommerrambur. Einer der größten Aepfel von plattrunder Form, 3 Zoll hoch und 4 Zoll breit, mit einem starken Stiel, blutrother Schale, grünlichem lockerem Fleisch, das einen angenehmen, süßweinigten Saft hat. Die Frucht zeitigt im September, ist vom Baum her eßbar, und hält sich etwa 6 Wochen.

Der edle Rosenstreifling. Dieses ist ein sehr empfehlungswürdiger Sommer-, Herbst- und Winterapfel zugleich, und sowohl ein Wirthschaftsapfel, als auch zum frischen Genuß köstlich, und für den Landmann einer der ersten Aepfel in allem Betracht. Seine Größe ist mittelmäßig, 2 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, erhaben rund. Seine Schale ist durchaus schön karmoisinroth, mit purpurrothen Streifen und vielen sternförmigen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist weiß, zart, locker, mit einer Rosenröthe durchzogen, von feinem rosenartigen Geschmack und Geruch, davon er zwar den Winter hindurch etwas verliert, aber doch zum Genuß und jeder wirthschaftlichen Benutzung bis zum Frühling sehr gesund und gut bleibt. Seine Zeitigung fängt um Bartholomäi gegen Ende Augusts an. — Der Baum macht ein gesundes, schönes, pyramidenförmiges Gewächs, ist einer der fruchtbarsten, und bezaubert daher in seiner prachtvollen Blüte das Auge ganz.

Digitized by Google

Herbstäpfel.

Der rothe Herbst-Paßpomm. Er ist zwar auch nicht groß, und nur $2\frac{1}{3}$ Zoll dick und gute 2 Zoll hoch, fast kugelförmig, aber doch zum frischen Genuß und gekocht sehr leckerhaft. Seine Schale hat eine weiße Grundfarbe, und ist darauf mit einer schönen Röthe bemalt, und mit dunklen, kurzabgesetzten Karmoisinstreifen durchzogen, und mit vielen feinen weißen Punkten im Rothen, und mit grünen auf der Grundfarbe geziert, auch auf dem Baum mit einem blauen Duft belegt. Sein Fleisch ist sehr weiß, und bey alten Bäumen mit Rosenfarb durchzogen, locker, feinkörnig, süßsäuerlich und von sehr angenehmem Geschmack. Die Frucht zeitigt im September, vergeht aber sehr geschwind.

Der Edelkönig. Er ist eine Calvilart, groß und von platter Form, 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, hat starke breite Rippen und Erhöhungen, die bis zum Stiel hinlaufen, der lang und stark ist. Die Schale ist über und über dunkelpurpurroth, und unter derselben das Fleisch oben bey der Blume oder dem Butzen rosenröthlich; übrigens aber weiß, locker, sehr saftig, süßweinsäuerlich und von einem erdbeerartigen angenehmen Geschmack. Die Frucht zeitigt Anfang Oktobers.

Der Gräfensteiner. Auch ein großer schöner Apfel von 3 Zoll Dicke und $2\frac{1}{4}$ Zoll Höhe. Die Blume steht tief und mit Beulen umgeben, und über die Frucht laufen starke Rippen. Seine Schale ist Anfangs strohgelb, und wird im Liegen hochgelb, darin sich auf der Sonnenseite ein sanfter rother Anflug mit einigen rothen Streifchen zeigt. Die Frucht hat einen starken Geruch, ein gelblichweißes, lockeres, doch starkkörniges Fleisch von

einem süßweinigten Geschmack. Sie zeitigt Ende Oktobers, und hält sich 6 Wochen.

Der rothe Herbst-Taubenapfel. Von mittelmäßiger Größe und länglicher Gestalt, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ dick, hat eine sehr feine, zarte, mit Duft belegte Schale, die ein schönes Zitronengelb zur Grundfarbe hat, aber mit Roth überzogen ist, darin viele kurzabgesetzte Karmoisinstreifen befindlich sind. Aeußerlich riecht die Frucht angenehm violenartig. Das Fleisch ist weiß, unter der Blumengegend rosenröthlich, zart, voll Saft, und von einem angenehmen, zuckerhaften Geschmack, mit einem Violenparfüm begleitet. Die Frucht zeitigt Ende Septembers und dauert 10 bis 12 Wochen. Sie ist auch zum Kochen vortrefflich.

Der große braune Süßapfel. Für den Liebhaber der Süßäpfel. — Er ist ansehnlich von Größe und mißt 3 Zoll in der Höhe und $2\frac{3}{4}$ Zoll in der Dicke; ist um und um braunroth und mit wenigen röthlichweißen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist grünlich weiß, sehr fest, süß und ziemlich angenehm, zeitigt im Herbst, ist vom Baum eßbar und hält sich doch bis Weihnachten.

Winteräpfel.

Der Champagner Weinapfel. Er ist ein sogenannter Kernapfel, oder eine aus dem Kern und Saamen entstandene Sorte, ansehnlich groß, plattrund; die tiefliegende Blume mit starken Falten umgeben, die nur oben starke Rippen bilden zu wollen scheinen, deren Erhöhungen aber nur oben stark sind, weiterhin aber gegen die Mitte sich ganz verlieren. Die Schale ist ganz roth, mit dunkelrothen Streifen geflammt, und mit großen weißen

Digitized by Google

Fleckchen, statt Punkten, besäet. Das Fleisch ist grobkörnig, saftig, süßsäuerlich, und gibt einen vortrefflichen Wein.

Der Hochzeitapfel. Weißer Paradiesapfel. Sein Wein wird einer der beßten, schön gelb und bauerhaft. Er gleicht an Gestalt und Schönheit dem Borsdorfer, ist aber gewöhnlich größer und häufig unebener. Der Stiel ist äußerst kurz, die Schale wachsgelb, auf der Sonnenseite schön roth, die meisten aber ganz gelb. Das Fleisch ist sehr weiß, saftig, süßweinig, nur ohne Gewürz, jedoch sehr gut zum Genuß, und gibt die schönsten und weißesten Schnitze. Der Baum wird außerordentlich fruchtbar, und einer der größten. Es hängen sich oft 3, 4 Früchte zusammen, und macht der Baum sowohl in seiner Blütenpracht, als auch mit seinen paradiesischen Früchten, einen reizenden Anblick.

Der runde Sträumerling. Der Streifling. Dieser in allen Obstgegenden sehr bekannte und überaus nutzbare Wirthschaftsapfel, der zu allem Hausgebrauche, besonders auch zu Wein vortrefflich, auch zum frischen Genuß ein Lieblingsapfel, und über das Alles einer der allerfruchtbarsten ist, hat eine mittelmäßige Größe, gewöhnlich wie der Borsdorfer, und ist in der Grundfarbe hellgelb, ringsum aber mit karmoisinrothen, abgebrochenen Streifen bemalt, wovon er auch den Namen hat. Sein Fleisch ist locker, markig und süßsäuerlich; er zeitigt Anfang Novembers, und hält sich den ganzen Winter durch. Der Baum macht eine sehr große ausgebreitete Krone.

Der Hammelbey. Langscheider. Dieser ist etwas kleiner, als der vorhergehende, und auch plattrund, hängt sich wie Zwiebelgebund voll, blaßgelb von Grund-

Digitized by Google

farbe, auf der Sonnenseite ganz roth, und hat übrigens abgesetzte rothe Streifen, ein festes, feines, sehr saftiges, süßes Fleisch, ist von Neujahr an eßbar, und hält sich fast ein ganzes Jahr.

Der große Bohnapfel. Ein ansehnlicher guter Apfel, am meisten länglich, $2\frac{1}{2}$ Zoll dick und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Seine Schale ist weißlich gelb, aber um und um mit breiten, kurzen, dunkelrothen Streifen und feinen Punkten besetzt; hat ein weißes, festes, feines Fleisch, von einem süßen, etwas gewürzhaften Geschmack; wird lagerreif im Januar, und hält sich bis Mitte Sommers.

Die Schafsnase. Ein ebenfalls ansehnlich großer, sehr fruchtbarer Wirthschaftsapfel von stumpf spitz zulaufender Form, gegen $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und 3 Zoll gewöhnlich dick. Seine Schale ist grünlich gelb, auf der Sonnenseite roth, und darin dunkelroth gestreift, und mit weißen Punkten bestreut; das Fleisch ist weiß, körnig, saftig, weinsäuerlich, und dient vorzüglich zu Wein. Er hält sich bis Weihnachten, und seine Blüte widersteht der ungünstigen Witterung.

Der saure Rambur. Dieser sehr große Wirthschaftsapfel ist verschieden in seiner Form. Viele sind platt, und haben 4 Zoll Breite und 3 Zoll Höhe, andere platt und zugespitzt, und manche sehen verlängert und zugespitzt aus. Die Schale ist größten Theils schön gelb, auf der Sonnenseite aber roth, mit karmoisinrothen Streifen und punktirt; hat ein lockeres, grobkörniges, saftiges Fleisch von weinigtem Geschmack. Die Frucht reift im Dezember, und hält sich bis in das Frühjahr. Der Baum wird sehr groß, gesund, und trägt fast jährlich.

Digitized by Google

Der rothe Stettiner. Dieses ist zwar ein bekannter, sehr guter Apfel, aber unter gar verschiedenen Namen; häufig heißt er Glasapfel, Rostocker, Eiserapfel, Böddigheimer ꝛc. Er ist ein ziemlich großer, etwas plattrunder, glänzend blutrother Apfel, gewöhnlich 3 Zoll dick und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Sein Fleisch schillert in's Grünliche, ist fest und glasartig, sehr saftig, süßweinigt, von einem sehr erfrischenden, eigenen, vortrefflichen Geschmack. Er wird lagerreif um Weihnachten, und hält sich bis in den Sommer hinein. — Er hat einen eben so vorzüglichen Bruder,

den grünen Stettiner. In seiner Form ist er etwas breiter und platter, grün, und wird auf dem Lager gelblichgrün. Das Fleisch ist eben so glasartig und erfrischend, und hat vor jenem den Vorzug, daß es nicht mehlich wird.

Der Warraschapfel. Ein überaus nützlicher, guter, plattrunder Apfel, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, und nur $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, zitronengelb, und auf der Sonnenseite blutroth; hat ein schneeweißes, feines, markiges Fleisch, von einem süßweinigten angenehmen Geschmack. Die Frucht zeitigt Anfang Novembers, und bleibt in voller Güte bis spät in den Sommer.

Der Winterfleiner. Ein vortrefflicher Apfel, sowohl für die Wirthschaft, als auch für den Tisch, von stumpfkegelförmiger Form, $2\frac{2}{3}$ Zoll dick und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, citronengelber Schale, mit einem starken Anflug von Röthe auf der Sonnenseite, mit vielen weißlichen und grünen Punkten. Sein Fleisch ist weiß, markig, saftvoll und von einem sehr angenehmen, säuerlichsüßen, gewürzhaften Geschmack. Die Frucht reift im November, und hält sich tief in den Winter.

Der leichte Matapfel. Er macht zwar selten einen großen Baum von geringen Sommerschossen, wird aber

Digitized by Google

sehr fruchtbar, und geht selten ein Jahr leer aus. Seine Frucht wird ansehnlich groß, meistens plattrund, viele aber sind etwas hochaussehend. Die Grundfarbe seiner Schale ist gelb, auf der Sonnenseite stark geröthet, mit dunkelrothen Streifen durchzogen; die aber nicht in der Sonne hängen, haben nur abgebrochene Karmoisinstreifen. Ihr Fleisch ist locker, weinsäuerlich, und auch vorzüglich zu Wein.

Der Pfundapfel. Schon sein Name zeigt an, daß er einer der größten Aepfel seyn müsse. Er ist aber hierin so verschieden, als in seiner Form. Diese ist am meisten plattrund, bisweilen aber auch hochaussehend. In seiner Vollkommenheit nach seiner Hauptform ist er bis 4½ Zoll breit, und 3¼ Zoll hoch. Seine Schale wird auf dem Lager citronengelb, und nur selten bekommt er, wenn er in der Sonne gehangen, einen sanften Anflug von Röthe. Sein Fleisch ist weiß, locker, etwas grobkörnig, sehr saftig, und süßweinigt von Geschmack. Zu Schnitzen und für die Küche ist er sehr brauchbar.

Der lange Carthäuser. Da er sich wie ein Mark verkocht, und zugleich sich süß und überaus schmackhaft macht, so ist er einer der beßten Aepfel für die Küche, für Kuchen und zu allem wirthschaftlichen Gebrauch. Seine Gestalt ist verschieden, die Hauptform aber walzenförmig, 2¼ Zoll dick, und 2¾ Zoll hoch; hat oft flache Rippen. Er ist ganz gelb und nur selten, wie bey dem vorhergehenden, nimmt er einen sanften Anflug von Röthe an. Er ist vom November bis in den May zu benutzen.

Der Schlotterapfel. Ein schöner, großer und guter Apfel, der zugleich als Herbstfrucht zu benutzen, von walzenförmiger Form, 3¼ Zoll dick und fast eben so hoch, öfters auch höher. Seine Schale hat eine goldgelbe Grundfarbe, und ist auf der Sonnenseite und um den Stiel schön roth, und hat im Gelben abgesetzte rothe Streifen. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale etwas rosenfarbig, mild,

Digitized by Google

saftig, süßsäuerlich, und von einem trefflichen Geschmack. In seinem weiten Kernhaus lösen sich die Kerne bey der Zeitigung, daß sie schlottern. Die Frucht wird schon Ende Septembers reif, und hält sich bis zum Februar.

Der Silberling. Dieses ist eine holländische Frucht, schön, groß, plattrund, gewöhnlich 3 Zoll dick und 2½ Zoll hoch, auf der einen Hälfte bey besonnten schön roth, mit starken weißen Punkten besetzt; von mildem Fleisch, mit feinem, süßem und angenehmem Saft, reift im Dezember und Januar, und hält sich nicht lange.

Der Süßfranke. Ein sehr guter, schöner Süßapfel aus Franken, plattrund, von ziemlicher Größe; hochgelb, und auf der Sonnenseite karmoisinroth sanft getuscht, und hat darin größere und kleinere dunkelrothe Punkte, ein weißes, sehr zartes Fleisch, von angenehmem, süßem Saft. Die Frucht hält sich vom November bis gegen Pfingsten. — Der Apfel hat einen Bruder, der ihm ganz ähnlich, aber noch einmal so groß ist, und der große Süßfranke heißt.

Der rheinische Naberling. Ein altdeutscher Wirthschaftsapfel, von ansehnlicher Größe, plattrunder Form, gewöhnlich 3 Zoll breit, und 2½ Zoll hoch. Auf der Sonnenseite roth und darin dunkelroth gestreift, hat ein lockeres süßliches Fleisch, und wird zum Kochen und zu Schnitzen sehr geschätzt; reift im November, und hält sich bis zum Sommer.

Der weiße Winterkalvil. Der vortreffliche erdbeerartige Geschmack dieses ansehnlich großen Apfels erhebt ihn billig zum ersten Rang der Tafeläpfel. Seine Gestalt ist meistens etwas hochaussehend, bis zu 3 Zoll hoch und breit, mit tiefliegender Blume und starken Rippen umgeben; auf dem Lager schön gelb, mit einem Anflug von Röthe auf der Sonnenseite, wenn sie gegen Mittag gehangen. Schon äußerlich riecht die Frucht sehr angenehm und stark; der Geschmack aber des lockern weißen Fleisches ist

Digitized by Google

sehr delikat, süßsäuerlich, erhaben, erdbeerartig und saftig. Das Kernhaus ist sehr groß und weit. Die Frucht zeitigt im December, und hält sich bis zum Frühjahr. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, und macht eine flachgewölbte Krone.

Der rothe Winterkalvil. Dieser, sein Bruder, ist auch etwas hoch gebaut, aber meistens walzenförmig, 2¾ Zoll dick, und seine Rippen sind nicht so stark erhaben, wie die des vorigen. Die Schale ist auf dem Baum auch mit Duft belegt, und auf dem Lager ganz karmoisinroth; die aber auf der Schattenseite gehangen, nur mit blaßrothen breiten Streifen besetzt. Meistens haben sie schwarze Eisenflecken. Das Fleisch ist weiß, bey Früchten von alten Bäumen etwas rosenfarb unter der Schale; fein, nicht überflüssig saftig, von einem erhabenen, doch etwas weinigten und auch erdbeerartigen Geschmack; zeitigt im Dezember, und hält sich ein Vierteljahr.

Der rothe Taubenapfel. Diese schöne edle Frucht ist von mittelmäßiger Größe, hochaussehend, und gegen die Blume sanft zulaufend, 2¾ Zoll hoch, und 2½ Zoll unten breit. Die Schale ist zart und fein, hat ein wachsartiges, gelbliches Weiß zur Grundfarbe, ist aber bey sehr besonnten Früchten rosenroth überzogen, mit sternartigen gelben Punkten besäet, beschattete aber, oder in regenhaften Sommern erwachsene, haben nur einige blaßrothe Streifen. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, von einem zuckerhaften Saft und sehr angenehmen rosenartigen Geschmack; reift mit Anfang Decembers, und hält sich bis gegen das Frühjahr. — Der Baum wird nicht groß.

Der edle Prinzessinapfel. Eine holländische Frucht; sehr schön, ansehnlich groß, unten 2¾ Zoll breit und eben so hoch, von spitzzulaufender Form. Auf der Sonnenseite ist sie schön roth, mit karmoisinrothen Streifen durchzogen. Das Fleisch ist gelblich, zart, saftig, von einem angenehmen süßweinigten Geschmack; reift gegen Ende No-

Digitized by Google

vembers, und hält sich gut bis in's Frühjahr. — Der Baum wird wegen seiner starken Tragbarkeit nicht sehr groß.

Der edle Winterborsdorfer. (Maschanzger). Diese vortreffliche deutsche Nationalfrucht ist allenthalben so bekannt, daß sie keiner Beschreibung bedarf. Eben so, daß sie zu allem ökonomischen Gebrauch, wie zum frischen Genuß, wegen ihres ganz eigenen guten Geschmacks vorzüglich sey, nur aber bis Weihnachten in ihrer vollkommenen Güte bleibe, und nur die mit Warzen von alten Bäumen etwas länger dauern. Der Baum wird sehr groß, macht eine ausgebreitete Krone, wird sehr alt, und wächst Anfangs langsam.

Der rothe Borsdorfer. Dieser ist etwas kleiner und platter, wird auf der Sonnenseite dunkelroth und weiß punktirt, und sein grüngelbliches festes Fleisch hat mehr einen starken Renettengeschmack. Er zeitigt im November, und dauert bis in den März.

Der böhmische oder große Borsdorfer. Bey seiner Aehnlichkeit mit unserem Borsdorfer in Geschmack und Baum ist die Frucht ziemlich größer, und läuft gegen die Blume kegelförmig zu. Auf der Sonnenseite ist sie fast zur Hälfte dunkelroth, mit noch dunkelröthern Streifen durchzogen, die oft die ganze Frucht umgeben, und ganz mit weißen starken Punkten besäet. Sein Fleisch und Geschmack ist eben der des edlen Winterborsdorfers; aber seine Lagerreife fängt erst zu Weihnachten an, wenn jener vergeht, und hält sich vollkommen gut bis Pfingsten.

Die deutsche Goldrenette. Ihre Größe ist ziemlich ansehnlich, und wird oft 3 Zoll breit, und 2½ Zoll hoch, von plattrunder Form. Die Grundfarbe der zarten Schale ist ein mattes Goldgelb, und die Sonnenseite hat einen Anflug von sanfter Röthe; übrigens aber ist die Frucht meistens mit einem zimmetfarbenen Rost überzogen. Das Fleisch ist fein, mild, von süßweinigtem Saft und angeneh-

Digitized by Google

mem, erhabenem Geschmack; reift im November, und hält sich bis in den May.

Die Muskatrenette. Diese vortreffliche Tafelfrucht ist von stark mittelmäßiger Größe, läuft etwas stumpfkegelförmig gegen die Blume zu, und ist gewöhnlich 2½ Zoll breit, und etwas weniges über 2 Zoll hoch. Die Grundfarbe der Schale bey der Lagerreife ist gelb, an der Sonnenseite aber schön roth, mit dunkelrothen abgesetzten Streifen durchzogen, die auch meistens rund um die Frucht gehen. Das Fleisch ist gelblichweiß, von einem angenehmen zuckerhaften und starken Gewürzgeschmack. Reift Ende Novembers und hält sich tief in den Sommer.

Die liegende Renette. Eine vortreffliche Tafelfrucht, von ansehnlicher Größe, etwas hochaussehend, gleichförmig rund, 2¾ Zoll breit, und 2½ Zoll hoch. Die Schale ist goldgelb, und hat auf der Sonnenseite einen sanften Anflug von Röthe, ist aber überall mit grauen Charakteren, Flecken und sternförmigen Punkten und Maschen belegt, die auf der Sonnenseite brauner und größer werden. Das Fleisch ist gelblich, zart, angenehm süß, von einem gewürzhaften Geschmack. Die Frucht reift im Dezember und hält sich bis in den März.

Die unvergleichliche Renette. Sie ist eine englische Goldrenette, von plattrunder Form, 2¾ Zoll breit, und 2¼ Zoll hoch; gelb, und auf der Sonnenseite schön roth angelaufen, daß sich eine schöne Goldfarbe entwickelt. Zugleich ist sie mit einem gelblich grauen Rost, mit Querstrichen und Flecken bekleidet. Das Fleisch ist gelblich, zart, fest, saftvoll, von einem süßen hochfeinen Geschmack; wird lagerreif im Februar und behält seinen edlen Geschmack bis in den May.

Der Zwiebelapfel. Zwiebelborsdorfer. Eine Renette von vieler Güte und Dauer. Ihre Gestalt ist ausgezeichnet; sehr flach und breit, 2¾ Zoll breit, und nur 1½

Digitized by Google

Zoll hoch. Die Schale ist weißlichgelb, mit einem sanften Anflug von Röthe auf der Sonnenseite bey besonnten Früchten. Gemeiniglich umgibt die untere Hälfte des Apfels ein graulicher feiner Rost, auch oft die Blume. Das Fleisch ist sehr weiß, fest, saftvoll, von überaus angenehmem Geschmack, der völlig dem des Borsdorfers gleich ist; reift im November, und hält sich bis in's Frühjahr.

Der doppelte Zwiebelapfel. Er hat mit dem vorhergehenden keine Verwandtschaft, als nur die Aehnlichkeit seiner Form, da er auch ziemlich platt ist, aber 3½ Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Es ist ein schöner Apfel, rein, wie Wachs, gelb, glatt, glänzend mit einer sanften Röthe auf der Sonnenseite angelaufen. Das Fleisch ist weiß, fest, zart, von einem süßweinigten, renettenartigen, gewürzhaften Geschmack. Die Frucht reift um Weihnachten, und im Herbst des folgenden Jahres sieht er noch so schön aus, als wenn er erst vom Baum gekommen wäre.

Die Forellenrenette. Ein schätzbarer, dauerhafter Apfel, von sehr mittelmäßiger Größe, stark 2 Zoll hoch und breit, sieht aber doch etwas höher aus, als dick. Die Schale wird gelb, auf der Sonnenseite karmoisinroth, und gegen die Schattenseite blaß gestreift; aber die ganze Schale ist mit vielen großen Punkten und sternartigen Fleckchen übersäet. Das Fleisch ist weißgelblich, sehr fein, fest, von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Seine Lagerreife erfolgt erst im März, und er kann sich, gut aufbewahrt, ein ganzes Jahr halten.

Die große graue Renette. Er heißt auch der Raban, der Lederapfel, weil er gerne welkt, wenn man ihn zu früh vom Baume nimmt, und dann zähe und lederhaft wird. Er wird gewöhnlich ansehnlich groß, und ist in seiner Form bald plattgedrückt, bald hochgebaut. Die Schale ist gelblichgrün, aber meistens mit einem schmutziggrauen Rost überzogen, der sich oft in die Grund-

Digitized by Google

farbe verfließt, und eine Mischung von marmorirtem Grau und Grün macht, oft aber ganz grau und rauh wird. Das Fleisch wird locker, mild, von einem süßsäuerlichen guten Geschmack. Er gibt, nach dem Borsdorfer, den beßten Wein, und von schöner gelber Farbe. Er ist sehr empfindlich auf seine Nachbarschaft im Obstkeller, und zieht leicht einen fremden Geruch an. Wenn man ihn zur Hollunderblüte, zu Hopfen, Vanille, Anis und dergleichen legt, so kann man ihm bald jeden Geruch geben, den man liebt. Schon mit dem Oktober kann man ihn in der Haushaltung benutzen, und gut aufbewahrt hält er sich bis in den August des folgenden Jahres. Der Baum wird groß und fruchtbar.

Die Renette von Orleans. Dieser ansehnliche, schöne und köstliche Tafelapfel ist in seiner Form sehr verschieden. Manche neigen sich zu einer gedruckten, platten Form, andere aber sind hochaussehend; diese haben 3 Zoll in der Breite, und 2¾ Zoll in der Höhe. Die Schale ist goldgelb, und auf der Sonnenseite mit abgebrochenen Karmoisinstreifen bemalt. Rauhe, graue, Theils sternförmige Punkte aber sind öfters so häufig darauf verbreitet, daß sie einen netzförmigen Rostanflug vorstellen. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, vollsaftig, von einem zuckerartigen, erhabenen Geschmack, der auf Citronen sticht. Die Frucht reift im December, und hält sich den Winter durch.

Die große englische Renette. Wegen ihrer höchst ansehnlichen Größe und Güte werden ihr in den Baumschulen der Handelsgärtner mancherley prächtige Namen beygelegt, welche den Obstfreund täuschen. — Ihre Form ist am meisten hochaussehend, ob es gleich auch viele plattere auf dem Baum gibt. Gewöhnlich ist die untere Wölbung 3⅛ Zoll breit, und die Frucht 3 Zoll hoch; die Schale matt goldgelb, bisweilen mit einem sanften Anflug von Röthe auf der Sonnenseite, aber mit rauhen, kleinen und großen, oft sternförmigen Punkten überäet. Das Fleisch ist vor-

Digitized by Google

trefflich, etwas gelblich, mild, voll edlen, süßweinigten Saftes; reift um Weihnachten, und hält sich bis in's Frühjahr.

Die Prachtrenette. Sie hat viele Aehnlichkeit mit der vorhergehenden englischen Renette, wird aber in guten Jahren noch etwas größer. In der Form ist sie etwas plattrund, gewöhnlich aber eine Seite höher, als die andere, und hat platte Rippen und Erhöhungen um sich. Die Schale ist am Baum hellgrün, wird aber im März bey ihrer Lagerreife goldgelb und mit grauen Punkten besäet, die unten groß, und von der Mitte an gegen die Blume immer kleiner werden. Das Fleisch ist gelblich, gewürzreich, süß, mit einer ganz feinen Weinsäure, erhaben. Die Frucht hält sich in ihrer Güte ein ganzes Jahr.

Die überstrickte Renette. Diese edle Frucht ist plattrund, 2¾ Zoll breit, und 2¾ Zoll hoch; die Grundfarbe goldgelb, auf der Sonnenseite über die Hälfte blutroth, aber meistens mit einem grauen Rost maschenartig überzogen, hat auch öfters Warzen, wie die Borsdorfer. Das Fleisch ist sehr zart, mild, mit einem süßweinigten Saft und angenehmen Renettengeschmack; reift um Weihnachten, und hält sich gut bis Ostern, auch öfters bis Pfingsten.

Die große weiße Renette. Ein großer schätzbarer Apfel, meistens hochgebaut; zum Theil aber neigen sie sich auch zur platten Form, 2½ Zoll hoch, und 3 Zoll breit, von Farbe goldgelb, mit untermischtem Grün, und auf der Sonnenseite mit einem Anflug von Röthe. Allenthalben ist die Schale mit grauen Punkten besäet, die im Rothen eine weiße Einfassung haben. Das Fleisch ist gelblichweiß, fest, zart, voll angenehmen, süßsäuerlichen Saftes, mit einem sanften Renettengeschmack; reift im December, und dauert bis in's Frühjahr.

Der englische Goldpeping. Dieser bekannte, zwar kleine, aber wegen seines ganz vorzüglichen, gewürz-

Digitized by Google

haften Geschmacks beliebte Apfel nimmt Theils eine rundliche Form an, wie der Borsdorfer, Theils, aber meistens, ist er etwas länglich; hochgoldgelb, und durchaus dicht mit gelbbraunen, kleinen und großen, runden und eckigen Punkten besäet. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein und zart, von einem erhabenen, zuckerhaften und pikanten Gewürzgeschmack, wie die Ananas; reift gegen Ende Novembers, und hält sich bis Pfingsten; wenn man sie aber zu frühe vom Baume nimmt, so welken sie sehr. — Der Baum ist ausserordentlich fruchtbar, wird aber deßwegen nicht sehr groß.

Der schwarzbraune Matapfel. Wegen seines starken gewürzhaften Geschmacks wird er auch öfters der Gewürzapfel genannt. — Seine Größe ist ziemlich ansehnlich, 3 Zoll breit, und 2½ Zoll hoch. Seine Form ist eigentlich plattrund, manche sind aber auch hochaussehend. Die Schale ist glänzend, und zur Hälfte schwärzlichbraun, schillernd; das Fleisch weiß, locker, körnig, ziemlich saftig, und von einem angenehmen, weinsäuerlichen, erfrischenden Geschmack, mit vielem Gewürz. Er wird noch im November eßbar, und hält sich tief in den Sommer.

Der Pomeranzenapfel. Ein schöner großer Tafelapfel, meistens sehr plattrund, 3 Zoll breit, und 2¾ Zoll hoch; bey der Reife schön goldgelb, und auf der Sonnenseite karmoisinroth. Das Fleisch weiß, in's Gelbliche spielend, fein, fest, von einem angenehmen, renettenartigen Geschmack; reift im December, und hält sich bis in den Sommer.

Der spitze Nonpareil oder Unvergleichliche. Er ist unvergleichlich in seiner Schönheit und Dauer: denn er läßt sich im nächsten Jahre nicht von den neuerwachsenen, vom Baume genommenen, unterscheiden. — Er ist gewöhnlich 2¾ Zoll hoch, und unten 2 Zoll breit, von da er gegen die Blume kegelförmig und spitz zuläuft. Die

Digitized by Google

reine Schale wird schön gelb, und auf der Sonnenseite karmoisinroth verwachsen. Das Fleisch weiß, fein, sehr saftig, von einem süßweinigten guten Geschmack, doch ohne sonderliches Gewürz; reift im December, und ist alsdann wie in Wachs bossirt, und hält sich, wie gemeldet, ein volles Jahr.

Von den Birnen.

Vom Birnbaum überhaupt. Der Birnbaum treibt seine Wurzeln tief, und erreicht oft eine Höhe von 15 bis 20 Ellen. Er dauert sehr lange, und mancher Baum sogar einige Jahrhunderte, wenn er in einem angemessenen Boden steht. Die Blüte leidet nicht leicht vom Froste, weil er spät blühet, und daß sein Holz zu verschiedenen Arbeiten verwendet werden kann, ist bekannt. Er kommt fast in jedem, etwas tiefen, nahrhaften Grunde fort, besonders wo gutes Getreide, schönes Küchengewächs, oder fettes Gras wächst. Auch in steinigem Boden thut er gut, wie auch in feuchtem, doch nicht nassem Grunde, wenn er auf Quittenstämme veredelt worden ist. Doch ist ein gutes, mürbes Gartenland, und ein lehmiger, fetter Boden für den Birnbaum das Beßte, vorzüglich, wenn er dabey eine freye, luftige und warme Lage hat, die er immer erfordert, und wo er die beßten und schmackhaftesten Früchte liefert. Wenn nun überdieß der Boden zuweilen mit gutem Miste, im Grasboden aber, nachdem die Wurzeln aufgegraben, und mit wohlgefaultem Miste mit Lehm gemischt, der ein halbes Jahr vorher gelegen, und öfters umgegraben worden, gedüngt wird, so wächst er desto besser.

Die Fortpflanzung geschieht durch Kerne von reifen Birnen, die daraus entstehenden Wildlinge werden mit guten Sorten veredelt. Durch's Okuliren und Kopuliren ge-

Digitized by Google

deihen die Birnbäume am beßten; doch lassen sie sich auch gerne, sowohl in den Spalt, als in die Rinde, pfropfen. Sonst veredelt man sie auch zu Zwergbäumen auf Quitten- und Weißdornstämmen. Folgende sind die vorzüglichsten Arten.

Sommerbirnen.

Die Eyerbirne. Die Beßtebirne. Diese gute deutsche Nationalbirne ist fast allenthalben so bekannt, daß sie keiner Beschreibung bedarf. Ihre Eyerform macht sie auch ganz kenntlich, und ihr fast schmelzendes Fleisch, voll angenehmen süßsäuerlichen Saftes, und von einem köstlichen Geschmack, macht ihr so viele Liebhaber. Die Zeit ihrer Reife ist eigentlich Ende Augusts und Anfang Septembers.

Die große Zuckerbirne. Apothekerbirne. Gute Christenbirne. Diese edle und nützliche Birne ist auch nicht wenig bekannt, da sie auf den Dörfern in so vielen Höfen, bey den Häusern und in den Hausgärten steht. Sie ist groß, bey der Blume aufgeschwollen, beulig, gegen den Stiel eingezogen, goldgelb, sehr selten auf der Sonnenseite roth angelaufen; von einem zarten und brüchigen Fleisch, voll zuckersüßen Saftes, von einem eigenen sehr angenehmen Geschmack. Sie zeitigt im ersten Drittel des Septembers.

Die grüne Maukelbirne. So sonderbar ihr Name, und so wenig empfehlend ihre Gestalt und Farbe ist, so ist sie doch eine vortreffliche Birne, von sehr zartem, fast schmelzendem Fleisch, süßem Saft und sehr angenehmem Geschmack. Sie sieht grün, und bey der völligen Zeitigung, Anfang Septembers, etwas gelblich aus: ist sehr mittelmäßig groß, rundlich, kieselförmig, hat einen sehr langen Stiel, der in die Frucht scheint eingesteckt zu seyn. Sie

Digitized by Google

hält sich etliche Wochen, und taugt auch zu allerley Küchengebrauch.

Die kleine Muskatellerbirne. Dieses kleine Birnchen hat den allerstärksten Bisamgeschmack, daß es manchen Gaumen zuwider ist, die meisten aber lieben es. Seine Größe ist die einer Herzkirsche von mittlerer Größe. Auf der Sonnenseite ist es schön roth, und übrigens gelb. Der Saft ist zuckersüß, und sie heißt daher bey vielen Landleuten das kleine Zuckerbirnchen. Die Frucht zeitigt in der zweyten Hälfte des Julius. Der Baum wird überaus groß, und sehr fruchtbar.

Die Baseler Sommer-Muskateller. Sie ist von mittelmäßiger Größe, rundlich, und hat einen langen starken Stiel. Ihre Farbe ist durchaus gelblichgrün, mit grünen Punkten bestreut. Das Fleisch ist zart, saftig, süß und muskatellerartig; reift gegen Ende Julius.

Die Sparbirne. Diese ist eine der beßten großen und frühen Sommerbirnen, 3¼ bis 4 Zoll lang, birnförmig und nimmt gegen den Stiel allmählig ab. Sie ist grünlich von Farbe, bey der Zeitigung etwas gelb, wodurch aber die grüne Farbe schimmert. Auf der Sonnenseite ist sie fleckenweis hellroth angelaufen. Das Fleisch ist fein und schmelzend, süßsäuerlich und sehr erhaben von Geschmack: sie zeitigt Anfang Augusts, und hält sich nicht über 2 Wochen.

Die Wadelbirne. Eine der vorigen fast ähnliche große und vortreffliche Sommerbirne, bis 3 Zoll lang, 2¼ Zoll dick, birnförmig, nimmt nach dem Stiel zu stark ab, macht eine sanfte Einbiegung, und geht in eine Spitze aus, davon der mit Fleisch oben überwachsene Stiel eine Fortsetzung macht. Die Schale ist grünlichgelb, und auf der Sonnenseite bräunlichroth. Das Fleisch ist sehr zart, fast schmelzend, von einem süßen, überaus angenehmen, blumigten Geschmack; zeitigt Anfang Augusts, hält sich aber nicht über 8 Tage.

Digitized by Google

Die grüne Sommerzuckerbirne. Diese ist eine köstliche Birne, aus dem Kern entstanden, schmelzend von Fleisch und von einem sehr feinen Geschmack. Ihre Gestalt ist kegelförmig mit einer abgestumpften Spitze, hat eine dünne Schale, die durchaus gelblichgrün, ohne alle Röthe, aber mit hellbraunen Punkten besäet ist; sie zeitigt Mitte Augusts.

Die gelbe frühe Sommer-Muskateller. Eine bekannte, sehr gute und überaus delikate Birne, von sehr mittelmäßiger Größe, länglich, und geht spitz auf den Stiel, der am Anfang gewürfelt ist. Ihre Farbe ist blaßgelb; das Fleisch zart, sehr schmelzend, voll Saft und von einem eigenen sanften Muskatellergeschmack. Sie zeitigt Mitte Augusts.

Die Geishirtle. Diese ist nicht minder eine vortreffliche saftige Birne, von Stuttgart stammend, etwas kleiner als die Eyerbirne, von perlförmiger Gestalt, macht über dem Stiel eine starke Einbiegung und hat eine hellgrüne, mit grauen Punkten ganz übersäete Schale, die zur Hälfte bräunlichroth ist. Das Fleisch ist weiß, körnig und sanftbrüchig, voll zuckersüßen Saftes und hat einen eigenen überaus angenehmen Geschmack, der jedem Gaumen behagt; sie zeitigt nach der Mitte Augusts, und hält sich 2 Wochen.

Der Sommerdorn. Diese mehr als mittelmäßig große zapfenförmige Birn hat nach der kleinen Muskateller den stärksten Moschus-Geschmack, ein zartes schmelzendes Fleisch und zuckerhaft süßen Saft. Die dünne Schale fühlt sich fett an, ist einfarbig grünlichgelb, und die Frucht zeitigt gegen die Mitte des Septembers. — Der Baum ist sehr fruchtbar, es hängen sich oft 3 bis 4 Früchte an einer Tragknospe an.

Digitized by Google

Herbstbirnen.

Die rothe Confesselsbirne. Sie ist von länglicher Gestalt, 3 Zoll im Durchschnitt, und macht eine stumpfe Spitze. Die Schale ist dick, hat eine graugrüne Farbe und ist auf der Sonnenseite braunroth; das Fleisch ist gelblich, voll süßen Saftes, sehr zart und halbschmelzend und von angenehmem Geschmack, obschon sandig um das Kernhaus. Sie zeitigt Ende Oktobers und hält sich 6 Wochen. Sie dient auch zu allem wirthschaftlichen Gebrauch.

Die Hammelsbirne. Eine große, sehr nützliche Frucht von kegelförmiger Gestalt, 3 Zoll lang und 2½ Zoll dick; zitronengelb, mit vielen kleinen Punkten überstreuet. Das Fleisch ist grobkörnig und hat einen erfrischend süßen Saft. Sie gibt unter andern Schnitze, die besser sind, als Feigen, und ist zu allerhand wirthschaftlichem Gebrauch dienlich.

Die gesegnete Birne. Die Haberbirne. Sie ist zwar klein, aber wegen ihrer außerordentlichen Fruchtbarkeit und Nutzbarkeit sehr schätzbar, von kurzer kegelförmiger Gestalt, glatter, glänzender gelber Schaale, auf der Sonnenseite roth angelaufen. Das Fleisch ist weiß, körnig, brüchig, etwas steinig, von einem nicht unangenehmen zuckerhaften Geschmack. Vorzüglich aber ist sie zu allem wirthschaftlichen Gebrauch. Sie zeitigt Ende Septembers und hält sich 14 Tage.

Die Champagner Weinbirne. Die Gestalt und Größe dieser schätzbaren Birne gleicht einer mittelmäßigen Bergamott, und ist mehrentheils rundlich. Die Schale ist grasgrün, und wird bey der völligen Reife etwas gelblich. Sie zeitigt Anfangs Oktober, ist aber rauhstreng, und nicht zu genießen. — Der Baum ist aus einem Kern entstanden, und seine Frucht gibt einen Birnwein, der alle Obstweine übertrifft. Wenn man ⅓ gute Aepfel mit derselben keltert, so macht sie einen dem Champagner ähnlichen Wein, der weiß

Digitized by Google

ist, mouſſirt und zur Bouteille herausſpringt, wenn der Pfropf ſchnell ausgezogen wird. Der Wein behält auch ſeine Güte und fixe Luft, und ſeine Süßigkeit auf Bouteillen etliche Jahre lang.

Die Weinbirne. Weißbartsbirne. Keine Birne gibt ſo viel Saft, um Wein und Eſſig zu bereiten, als dieſe. — Sie iſt mittelmäßig groß, rund, wird im Oktober auf dem Baum gelb, und bald darauf morſch und ſchwarz, daß man ſie in Zubern einheimſen muß; aber auch dann iſt ſie noch zum Wein zu gebrauchen.

Die graue Butterbirne. Eine unſerer bekannteſten, älteſten Tafelbirnen, von ſehr anſehnlicher Größe. Ihre Form iſt verſchieden, meiſtens iſt ſie ein wenig bauchicht, oft höckerig ꝛc. Die Grundfarbe der Schale iſt gelblichgrün, aber meiſtens mit einem röthlichgrauen Roſt überzogen, und hat bisweilen, doch ſelten, einen rothen Anflug an der Sonnenſeite. Das Fleiſch iſt grünlichweiß, von der größten Saftfülle, und das allerbutterhafteſte, von einem ſüßſäuerlichen angenehmen Geſchmack, jedoch ohne ſonderliches Gewürz; zeitigt Anfang Oktobers, hält ſich aber nicht über 14 Tage. — Auf ſchlechtem Boden oder Sand, und in naſſen Jahren ſchmeckt ſie graſigt.

Die weiße Butterbirne. Dieſe iſt eben ſo bekannt und beliebt, als die vorige, von ſchöner Größe, und abgeſtumpfter Kegelform. Ihre Schale iſt ſehr zart, auf dem Baum grün, wird auf dem Lager zitronengelb, mit ſchwarzen kleinen Punkten beſäet. Das Fleiſch iſt milchweiß, ſchmelzend, voll ſüßen Saftes und vortrefflichen, etwas gewürzhaften Geſchmacks; ſie reift im Oktober und hält ſich bis Dezember.

Die lange grüne Herbſtbirne. Dieſe iſt noch köſtlicher, als die vorigen beyden; anſehnlich groß, länglich und endet ſich mit einer ſtumpfen Spitze. Die Schale iſt äußerſt fein und dünne; durchaus grün, und hat nur ſelten einen

Digitized by Google

Anflug von bräunlicher Röthe. Das Fleisch ist mattweiß, voll Saftfülle, von schmelzender Zartheit und eigenem Wohlgeschmack, so vorzüglich, daß keine andere sie übertrifft; sie zeitigt im October und hält sich 4 Wochen.

Die Schweizerhose. Die gestreifte lange grüne Herbstbirne. Diese mit jener verschwisterte Herbstbirne giebt derselben an Feinheit des Geschmacks nichts nach, ob sie gleich einen eigenen Wohlgeschmack und Wohlgeruch hat, und öfters in ihrer Form spitzer nach dem Stiel zuläuft. Ihre hauptcharakteristischen Kennzeichen aber sind die schönen Bandstreifen, womit die Natur sie bemalt und geziert hat, und woran auch das Holz, besonders die Sommertriebe, und auch sogar das Blatt durch einen gelben Fleck in der Mitte Antheil haben. Bey vielen beschatteten Früchten sind gar keine Streifen zu sehen, so auch bey vielen Sommerschossen, die überaus schön gelb, grün und roth gestreift sind. Die Frucht riecht auch äußerlich sehr fein und muskirt, das Fleisch aber, das schön weiß ist, hat ebenfalls einen sehr köstlichen Geschmack und eigenen Wohlgeruch, ist voll süßen Safts und butterhaft schmelzend; zeitigt auch Mitte Octobers, und hält sich wohl 5 bis 6 Wochen.

Die graue Dechantsbirne. Diese köstliche Tafelfrucht ist von mittelmäßiger Größe, rundlich, und nimmt gegen den Stiel zu etwas ab. Die Schale ist fein, im Grunde gelblich, aber ganz mit einem dünnen zimmetfarbigen Roste überzogen, und hat auf der Sonnenseite eine röthlich schillernde Goldfarbe. Das Fleisch ist sehr weiß, voll Saft, schmelzend und von einem erhabenen, rosenartigen Geschmack und Wohlgeruch; zeitigt vom halben bis Ende October und hält sich 14 Tage.

Digitized by Google

Die grüne Herbstzuckerbirne. Diese gute Birne führt ihren Namen in der That. Sie ist ziemlich groß, an der Blume dick und endigt sich in eine stumpfe Spitze. Die Schale ist stark, durchaus grün, und schillert bey der vollkommenen Reife nur etwas in's Gelbliche. Sie nimmt nie Roth an, ist aber ganz mit äußerst feinen Punkten besäet. Das Fleisch ist gelblichweiß, um das Kernhaus saudig, voll Saft, schmelzend, obgleich etwas feinkörnig, und von einem zuckersüßen erhabenen Geschmacke, mit einem Violen-Wohlgeruch; sie reift Ende Octobers und hält sich bis in den Dezember.

Die Forellenbirne. Sie ist deutscher Herkunft, trefflich von Geschmack, hat meistens 3 Zoll Länge und 2¼ Zoll Dicke, ist gewöhnlich stumpf-kegelförmig, aber sehr veränderlich in der Form. Die Schale ist im Grunde zitronengelb, auf der Sonnenseite zinnoberroth, mit sehr vielen starken rothen Punkten in einem Kreise umgeben; das Fleisch sehr weiß, zart, fast schmelzend, voll säuerlichsüßen Saftes und von erhabenem Geschmacke, mit einem eigenen angenehmen gewürzhaften Wohlgeruche; sie zeitigt im November und hält sich wohl gegen 6 Wochen.

Die Herbstbergamott. Diese uralte, treffliche Tafelbirne ist eine von den großen Bergamotten, gewöhnlich 2¼ Zoll hoch und 2½ Zoll breit; gelb mit etwas Grün marmorirt, und stark getüpfelt. Das Fleisch ist gelblichweiß, vollsaftig, butterhaft, von süßem, vortrefflichem Geschmacke und Bergamotten-Wohlgeruch, sie zeitigt Mitte Octobers und hält sich über 6 Wochen.

Digitized by Google

Winterbirnen.

Die rothe Kappesbirne. Eine vortreffliche Wirthschaftsbirne zu allem Gebrauche; zum Frischessen, zum Kochen, zu getrockneten Schnitzen, zu Birnhonig oder Gesulz, zu Wein und Essig u. s. w. Sie hat die Größe und Gestalt fast wie eine starke Bergamott, auf der Sonnenseite dunkelroth, hinten goldgelb, manche fast ganz roth; die Schale rauh, das Fleisch säuerlichsüß, etwas streng, von angenehmem herzhaften Geschmacke. Sie hält sich bis in's Frühjahr. Der Baum wird sehr groß, fruchtbar und ist dauerhaft wider alle widrige Witterung.

Die Catillia c. Diese sehr große und beulige Birn gleicht nach Größe und Gestalt einer Birnquitte und ist auch bey ihrer Reife quittengelb, hat aber auf der Sonnenseite einen Anflug von sanfter Röthe und starke hochrothe Punkte darin. Das Fleisch ist hartbrüchig und trocken, hat wenigen und strengen Saft und gewürzhaften Geschmack; ist daher zum Kochen, zu Schnitzen u. s. w. ganz vortrefflich, reift im Dezember und hält sich bis in den März.

Der große Mogul. Sie ist ebenfalls sehr groß, von dicker kreiselförmiger Gestalt, $3\frac{1}{2}$ Zoll dick und eben so hoch; endigt sich stumpfspitz am Stiel, der $\frac{1}{4}$ Zoll lang und stark ist. Um die Blumen liegen starke Beulen. Sie wird auf dem Lager gelb und schmutzigbraun, und bisweilen auf der Sonnenseite roth, mit kleinen grünlichen Punkten stark bestreut. Das Fleisch hat zwar ziemlichen Saft und einen zimmetähnlichen Geschmack, sie ist aber doch nur zum wirthschaftlichen Gebrauche, und hält sich vom März bis in den May.

Die Pfundbirne. Der Katzenkopf. Ist auch, wie die vorhergehende, eine beulige, dickbauchige Birne, 4 Zoll lang und über 3 Zoll dick, gelbgrün, auf der Sonnenseite etwas roth, mit unzählichen kleinen braunen Punkten übersäet, hat ein grobes, brüchiges Fleisch, das zum Kochen, Trocknen u. s. w. vortrefflich ist, und zu benutzen vom November bis Januar.

Die spanische gute Christenbirne. Sie ist überaus schön und groß, aber in unserm Klima nur für die Küche und zu andern wirthschaftlichen Gebrauche. Sie ist einer abgekürzten Pyramide ähnlich, $4\frac{1}{2}$ Zoll lang und $3\frac{1}{4}$ Zoll dick, schön und auf der Sonnenseite lebhaft roth, und mit vielen kleinen Punkten besäet, die im Rothen gelb sind. Das Fleisch ist grobkörnig, brüchig, vollsaftig und süß von Geschmack, sie reift im November und hält sich ein Paar Monate.

Die lange grüne Winterbirne. Diese vortreffliche Birne ist stark von Größe, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick in ihrer größten Wölbung, grasgrün und an der Sonnenseite spielt sie in's Grüngelbe, und hat viele grüne Punkte. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, voll süßen Saftes und von einem sehr angenehmen Geschmacke, sie reift im October und hält sich den ganzen Winter durch.

Die Winter-Eyerbirne. Die Jagdbirne. Eine mittelmäßig große, recht gute Butterbirne, von eyförmiger Gestalt; hat einen starken $1\frac{1}{4}$ Zoll langen Stiel, der gerade aussteht; eine dicke hügliche Schale wie eine Zitrone, und ist bey der Zeitigung gelb, mit röthlichbraunen feinen Punkten übersäet, und mit einigen Rostfiguren bezeichnet. Das Fleisch ist vollsaftig, schmelzend, zucker-

Digitized by Google

süß, und hat einen eigenen muskatellerartigen Geschmack; sie reift um Weihnachten und dauert bis Ostern.

Die Virgulöse. Diese ist eine unserer ältesten und unstreitig beßten Butterbirnen, von kegelförmiger Gestalt und ansehnlicher Größe, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick; von blaßgelber Farbe, ohne alle Röthe, mit vielen grauen und grünen Punkten besetzt und auch häufig mit Rostfiguren. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr zart, butterhaft, voll süßen Saftes, von delikatem Geschmack und eigenem Wohlgeruch; sie reift gegen Ende Novembers und dauert bis in den Februar.

Die Colmar Mannabirne. Diese vortreffliche Birne ist groß, über 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, plattbauchig, länglich, mit einer kurzen stumpfen Spitze und starkem holzigen Stiel. Die Schale ist dick und sandig, schmutziggelb, mit feinen grauen Pünktchen besäet. Das Fleisch ist stark gelblich, voll zuckerhaften Saftes, schmelzend, und hat einen eigenen erhabenen und feinen Geschmack; sie reift im Januar und dauert bis im März oder April.

Die rothe Winterbutterbirne. Die Schomontel. Eine sehr große, pyramidenförmige, überaus vortreffliche Frucht, oft bis zu 4 Zoll lang, und gegen 3 Zoll dick, von grüngrauer Schale, die aber auf dem Lager ihre Farbe ganz verändert, und das Grüne rothgelb, und das Graue wie mattes Gold wird. Das Fleisch ist gelblichweiß, voll Saft, schmelzend, von vortrefflichem Geschmack; reift im Dezember und Januar, und dauert etliche Wochen. Der Baum ist sehr fruchtbar.

Die Winter-Königsbirne. Diese gute Birne ist ansehnlich groß, von stumpfkegelförmiger Gestalt, 3 Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll dick, mit einem langen, starken Stiel.

Digitized by Google

Die Schale ist Zitronengelb, und auf der Sonnenseite die Hälfte der Frucht karmoisinroth, mit vielen bräunlichen starken Punkten übersäet. Das Fleisch ist weiß, fein, abknackend, saftvoll, süß, und von einem angenehmen, muskatellerartigen Geschmack; sie reift im Dezember und dauert bis in den Februar.

Die Winterbergamott. Osterbergamott. Sie ist ziemlich rund, und mißt 3 Zoll in der Breite und eben so viel in der Höhe; hat einen kurzen Stiel, eine grünlichgelbe Schale, die auf der Sonnenseite etwas braunröthlich ist, mit kleinen grauen Punkten besetzt, ein weißes, sanftbrüchiges, sehr saftiges Fleisch von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack; sie reift im Januar und dauert bis in's Frühjahr.

Von den Quitten, Mispeln und Speyerlingen.

Von den Quitten.

Die Erziehung dieses Baumes ist leicht. Man kann ihn entweder durch die Kerne fortpflanzen, oder durch wohlbewurzelte Ausläufer und Wurzelschößlinge, oder durch die drey gewöhnlichen Veredlungsarten, das Okuliren, Kopuliren und Pfropfen. Da der Quittenbaum von Natur zwergartig wächst, (weßwegen man auch die Birnen zu Spalier, Pyramiden ꝛc. auf ihn veredelt, so, wie man hinwiederum die Quitte auf Birnen pfropfen kann,) so muß man demselben sogleich in der Baumschule einen Pfahl geben, um den Zögling fleißig daran zu binden, wodurch man ihm alsdann einen schönen ganz geraden Stamm

Digitized by Google

anziehen kann. — Da dieser Baum überaus tragbar ist, und schon als ein kleines Reis die größten Früchte in der Baumschule trägt, so muß man, wenn man ihn bald groß und verpflanzbar haben will, die jungen Früchte sogleich nach dem Verblühen, oder auch die Blüten selbst, abbrechen, weil sonst die Früchte das Wachsthum des Baumes zurückhalten und schwächen. Uebrigens aber ist ihre Erziehung in der Baumschule, wie die der andern Obstbäume. Der Quittenbaum kommt zwar in einem jeden Boden fort, aber ein guter, fetter, frischer, etwas feuchter Boden ist ihm der liebste. — Er will dabey auch viele Sonne haben, sonst läßt er gerne seine Blüte fallen. — Man kann die Quittenfrüchte nach allem übrigen Obste pflücken, und es ist gut, wenn sie auf dem Baum etwas nachreifen, wodurch sie mehr ihre Goldfarbe erhöhen, und ihren starken Geruch bekommen. Sie leiden nicht leicht vom Frost. Sie faulen aber bald nach dem Einheimsen, und man muß nicht lange zaudern, sie zu ihrer Bestimmung anzuwenden. Als nutzbare Sorten für den Obstgarten werden folgende drey erzogen:

Die Aepfelquitte. Sie ist kleiner und rundlicher, als die beyden folgenden, und ist dem Apfel ähnlicher, so wie die andern den länglichen Birnen. Was nun aber den Aepfelquitten an der Größe abgeht, ersetzt die Natur an der größern Anzahl der Früchte. Uebrigens aber sind sie im Gebrauche und in der Benutzung von eben der Kraft und Beschaffenheit, wie die Birnquitten.

Die Birnquitte. So heißt die größte Art Quitten, weil sie an dem Stiel, wie die meisten Birnen, verlängert sind. Man liebt sie mehr, als jene, weil sie das Maß besser füllen. — Die Blätter dieser Sorte sind läng-

Digitized by Google

licher und größer, als jener, die rundherzförmiger sind, und eine kürzere Spitze haben.

Die portugiesische Quitte. Diese ist auch eine Birnquitte; sie wird gewöhnlich etwas Weniges größer, als die vorhergehende, und ihr Fleisch etwas zarter, jedoch nicht saftiger. Der Unterschied zeigt sich hauptsächlich im Kochen. Jener Schnitze bleiben im Kochen gern ganz, die der Portugiesischen Quitte aber verkochen sich zu Brey.

Von den Mispeln.

Der Mispelbaum macht auch von Natur, wie die Quitte, ein zwergartiges Gewächs, man kann ihn aber auch durch Fleiß und Aufmerksamkeit zu einem geraden Stamm aufziehen, und ihm eine schattige Ecke im Garten gönnen, da er den Schatten liebt. Man pfropft ihn auf Birnen, oder auf Weißdorn. Seine Früchte sind zwar kein Leckerbissen, haben aber dennoch ihre Liebhaber. Zum Genuß sind sie nicht eher tauglich, als bis man sie eine Zeitlang hat liegen lassen, daß sie braun und teig geworden, da sie alsdann einen weinsäuerlichen Geschmack bekommen, wie die folgenden Speyerlinge, gegen welche sie doch etwas trockener sind. Außerdem aber dienen sie frisch vom Baum, wie die Speyerlinge, zum Keltern unter die Aepfel, da sie, zum dritten Theil unter gepfropfte Aepfel genommen, durch ihren an sich rauhen und strengen Saft dem Cyder seinen süßen, etwas läppischen Geschmack erheben, ihm viel Stärke und Feuer mittheilen, und ihn hell und schön von Farbe, auch haltbarer machen. Unter den vielen Mispelnarten, die nur für den Botaniker sind, pflanzt man in den Obstgärten nur

die holländische Mispel. Die große Gartenmispel. Diese Frucht ist plattrund, fast so groß, wie ein Borsdorfer; hat eine weite Krone anstatt der Blume; ist bräunlich gelb und hat 5 steinharte Kerne. — Man kann die Früchte auch lange am Baum, wie die Quitten, hängen lassen. — Die Blätter des Baums gleichen in der Form und Farbe sehr den Blättern des Laurus. Die Blüte ist weiß und rosenfarbig, und erscheint im Juny einzeln ohne Stiele.

Von dem Speyerlingbaum, Sperberbaum und seinen Früchten.

Der Speyerling, oder Sperberbaum ist ein wilder und Waldbaum, dessen Blätter ganz denen des Vogelkirschbaums (Erdbereschen, Quitschenbaum) ähnlich sind, nur daß diese letztere rothe Rippen haben, und jene weißgrüne. Er wird so groß, als ein Eichbaum und hat ein sehr hartes Holz, dessen die Müller zu ihren Geschirren nicht entbehren können.

Seine Fortpflanzung geschieht durch die Kerne, welche wie andere Obstkerne ausgesäet, und sodann die Pflänzlinge in den Baumschulen erzogen werden. Er nimmt zwar auch die Pfropfung auf dem bemeldeten Vogelkirschbaum an, mit der Kernsaat aber geht es geschwinder.

Die Blüte kommt aus jungem Holz in Dolden, die öfters zu 30 bis 40 Blüten haben und auch so viele Früchte bekommen, daß ein solcher Büschel Früchte öfters 1 Pfund wiegt.

Die Früchte sehen länglichrunden kleinen Birnen ähnlich, die auf der Sonnenseite schön roth sind, und übri-

Digitized by Google

gens grünlichgelb, und zeitigen mit den späten Aepfeln und Birnen,

Uebrigens nimmt der Speyerlingbaum mit allerley Erdreich vorlieb. Da er aber sehr groß wird, so muß man ihn so setzen, daß er nicht hindert, oder andern Bäumen ꝛc. durch seinen Schatten beschwerlich fällt. Er kann auch ausser dem Obstgarten stehen.

Von den Pfirschen und Aprikosen.

Der Pfirschenbaum wird gewöhnlich an Spalieren erzogen und gepflegt. Allein dieses taugt für den Mittelmann nicht. Dazu müßte er zum Beschneiden ꝛc. einen Gärtner halten, oder besolden, und da käme ihm, wie man zu sagen pflegt, die Brühe theurer, wie die Brocken; denn diese Gartenbesitzer werden und müssen ohne Zweifel hauptsächlich auf den Verkauf dieser Früchte rechnen, da sie sonst für ihre Haushaltung ꝛc. eine Nulle sind. Es können ihnen also nur etliche Hochstämme dieser Obstart angerathen werden, die sie sich erziehen mögen. Zu Erziehung der hochstämmigen Pfirschenbäume nun darf der Gartenbesitzer keine Mandeln, oder aus Pfirschenkernen erzogene Wildlinge, sondern bloß Pflaumen erwählen. Denn die Mandeln und mandelartigen Stämmchen erfordern einen leichtern, trocknern und wärmern, auch tiefern Boden, als der Pflaumenbaum. Dieser ist weniger empfindlich, und nimmt auch mit einem geringen Boden vorlieb; ist dauerhafter wider den Frost und den Harzfluß, und treibt auch im Frühling später auf die Blüte.

Digitized by Google

Man muß aber zur Erziehung hochstämmiger Pfirschenbäume die Pflaumenstämme etliche Jahre erwachsen lassen, bis sie einen schönen Schaft erhalten, und sodann in die Krone, auf 3 oder 4 Kronäste, okuliren. Es taugen aber in unserm Klima nicht alle Pfirschensorten zu hochstämmigen Bäumen, sondern nur wenige; als da sind:

Die frühe Montanie. Es ist eine schöne und beträchtlich große Frühpfirsche, von runder Form, oben mit einer Warze und einem meistens tiefen Einschnitt; auf der Sonnenseite schön roth, und darin dunkelroth gestreift, übrigens aber strohgelb, und etwas stark wollig. Ihr Fleisch ist sehr schmelzend, voll Saft, süß, weinigt und sehr wohlschmeckend. Um den Stein, der mittelmäßig groß, ist das Fleisch weiß. Der Stein hängt stark am Fleisch. Sie zeitigt Mitte Augusts.

Die Peruvianerin. Die frühe Schewrds. Diese ist auch eine schöne, treffliche Pfirsche, von ziemlicher Größe, einige rund, andere eingedrückt, überhaupt verschieden in der Form. Die Furche ist zwar seicht, theilt jedoch die Frucht ungleich, hat auf dem Wirbel ein kleines Knöpfchen, ist mit einer dichten, zarten Wolle bedeckt, auf der Sonnenseite hochroth, und purpurroth gestreift, und übrigens gelb. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend, um den Stein weiß, der Saft gezuckert und von sehr gutem Geschmack; zeitigt in der zweyten Hälfte des Augusts.

Die Safranpfirsche. Die gelbe Pfirsche. Eine gute Pfirsche, von mittelmäßiger Größe, hat auf dem Wirbel ein kleines Spitzchen und eine tiefe Furche; eine fahlgelbe Wolle, einen dunkelrothen Anstrich auf der Sonnenseite und ist übrigens schön gelb. Das Fleisch ist

ebenfalls hochgelb, zart, mit einem süßen, weinigten Saft angefüllt. Um den Stein ist es schön purpurroth, und die Fugen im Stein selbst, zeitigt Ende Augusts.

Die Burdiner. Die Narbonner Pfirsche. Diese ist vom Hochstamm besser, als vom Spalier; von ziemlicher Größe, hat oben ein kleines Spitzchen, wie eine Nadelspitze; eine breite, ziemlich tiefe Rinne, die ungleich theilt, eine sehr feine Wolle, auf der Sonnenseite eine schöne dunkle Röthe, und übrigens eine schöne gelbe Farbe. Das Fleisch ist weißgelblich, am Stein sehr roth, zart und schmelzend, voll süßen, weinreichen und erhabenen Saftes und vortrefflichen Geschmacks. Die Frucht zeitigt nach Anfang des Septembers. Der Baum wird stark und sehr fruchtbar.

Die gefülltblühende Pfirsche mit edler Frucht. Diese Augenweide in der Blütenpracht taugt auch sehr gut zum Hochstamm, zumal sie aus einem Kern entstanden ist, und einen starken Trieb hat. (Es ist nicht die Rosenpfirsche, die eine schlechte Frucht hat.) Jene Frucht ist zwar nicht groß, aber doch sehr gut; rund, mit einem kleinen Spitzchen auf dem Wirbel und nicht tiefer Rinne; hat eine zarte Wolle, eine strohgelbe Farbe, ohne Röthe, und nur bisweilen, wo die Sonne stark darauf wirken kann, einen kleinen Fleck von rothen Punkten. Das Fleisch ist durch und durch weiß, zart, von zuckerhaftem Saft und sehr angenehmem Geschmack, zeitigt gegen Ende Septembers. — Der Baum hat einen starken, gesunden Wuchs. Die Blüten stellen die schönsten Röschen vor, und erscheinen sehr häufig, fallen aber in den ersten Paar Jahren, wegen des starken Triebes des Baums, am meisten ab, aber nachher bringt er viele Früchte.

Digitized by Google

Die große glatte Frühpfirsche. Die große frühe Violette. Diese ist eine delikate Pfirsche; fast rund, etwas breit gedrückt, und die Furche ist nur bey dem Stiel etwas tief; hat oben ein kleines Spitzchen; ist auf der Sonnenseite dunkel violetroth, übrigens hellroth, in's Gelbe schillernd, das Fleisch ist grünlichgelb, um den Stein schön rosenroth, zart, voll Saft, süß und muskatellerhaft; zeitigt nach Anfang Septembers. — Die Blüten sind klein und ziegelroth.

Von den Aprikosen.

Die Sorten der Aprikosen taugen fast alle zu Hochstämmen, und werden darauf, obschon nicht so groß, doch schmackhafter, als am Spalier. Man okulire sie in die Kronäste hochstämmig erzogener Zwetschgenbäumchen auf's schlafende Auge. Auf Pflaumen, Mandeln oder aus Aprikosenkernen erzogenen Wildlingen werden sie zärtlicher und dem Frost und dem Harzfluß, wozu sie ohnedem so sehr geneigt sind, mehr unterworfen. Der Aprikosenbaum liebt zwar eine warme Lage, aber wegen unserer häufigen Frühlings-Nachtfröste setze man ihn so, daß er die Sonne nicht frühe bekommt, sondern gegen halb Morgen und halb Mittag, oder gegen halb Mittag und halb Abend. — Steht er nahe bey einem Gebäude, oder vor den Winden gedeckt, so setzen ihm die Rebenstecher (der stahlglänzende Rüsselkäfer) sehr zu, bohren mit ihrem langen Rüssel Löchlein im unreifen Zustand hinein, nähren sich Theils von dem sauern Safte, und thun es Theils aus Muthwillen, daß die Früchte öfters alle faulen und abfallen, und man nicht weiß, wo das Unheil herkommt. Besonders nach einem warmen Regen setzen sie sich in Menge darauf, wo sie

Digitized by Google

Windstille haben. Die zuträglichsten Sorten zu Hochstämmen sind:

Die große Frühaprikose. Sie sieht länglich aus, ist aber nach dem Maß fast rund; hat eine starke Furche, darin sie bisweilen gerne aufspringt; ist röthlichgelb, und hat auf der Sonnenseite viele große und kleine rothe Punkte. Ihr zartes Fleisch ist härtlich, voll erfrischenden Saftes, und hat einen süßen und sehr angenehmen Geschmack. Sie zeitigt Anfangs Julius.

Die große gemeine Aprikose. Eine der schönsten und größten; rund, hat eine sammetartige, auf der Sonnenseite schön hochrothe und übrigens dunkelgelbe Haut. Das Fleisch ist etwas fest, sehr saftig, süß, röthlich-gelb, und hat einen ablösigen Stein. Die Mandel ist bitter; zeitigt gegen Ende Julius, und dauert tief in den August.

Die Orangen-Aprikose. Sie ist ziemlich groß, und die starke Furche theilt meistens eine Seite höher, als die andere, hat eine ganz gelbe Haut ohne Roth. Das Fleisch ist goldgelb, härtlich, von einem sehr delikaten Geschmack; der Stein klein, und hat eine süße Mandel. Zeitigt Mitte Augusts.

Die große Zuckeraprikose. Die Pfirschaprikose. Eine der vorzüglichsten und größten, fast rund, mit einer tiefen Furche. Die Haut hat starke Röthe auf der Sonnenseite, und ist übrigens schön gelb. Das Fleisch ist röthlich-gelb, härtlich, zart, voll zuckersüßen Saftes, von einem köstlichen Geschmacke und wird nie mehlig. Der Stein ist dick, und hat meistens 2 Mandeln; zeitigt gegen Mitte Augusts.

Die Ananasaprikose. Diese ist auch eine der delikatesten Sorten, von plattrunder Gestalt, mit einer

Digitized by Google

nicht sehr tiefen Furche. Die Haut ist nicht so sammetartig, wie bey den meisten, sondern glatt, zart und dünn. Auf der goldgelben Grundfarbe ist sie schön geröthet, und zwar durch rothe zarte Punkte und starke Flecken. Das Fleisch ist härtlich, und wird nie mehlig; ist voll Saft, und hat einen angenehmen Ananas-Wohlgeschmack. Der Stein ist mehr länglich, als rund, und hat eine bittere Mandel. Sie zeitigt Mitte Augusts.

Von den Pflaumen.

Der Pflaumenbaum muß den Gartenbesitzern unter den Obstbäumen auch sehr schätzbar seyn. Seinen Hausgenossen, Kindern und dem Gesinde sind seine Früchte eine höchst angenehme Beykost, womit manches Stück Brod gespart wird, und durch das davon gekochte Pflaumenmus auch viel Butter und Käse. Und wie nützlich in der Haushaltung sind nicht die getrockneten Pflaumen und Zwetschgen für Gesunde und Kranke. Mit getrockneten Pflaumen wird ein großer Handel getrieben, so wie auch die feinern Sorten in den Städten sich gut versilbern. Eine gute Auswahl unter den Pflaumensorten ist daher nöthig. Dem Pflaumenbaum ist jedes Erdreich dienlich, wenn es nur fleißig gebaut und öfters gedüngt wird. Am besten geräth er in einem leichten, mehr trockenen, als feuchten, besonders im schwarzen Sande. Eine warme Lage macht seine Früchte sehr schmackhaft und schön, aber im Schatten gedeihen sie nicht gut. Unter die guten

Digitized by Google

Eigenschaften belebter Pflaumen gehören, daß sie kein zähes, saures, mehliges, noch trockenes, sondern ein feines, saftiges, süßes und zwar zuckerhaftes Fleisch und erhabenen Geschmack haben und keine zähe, rauhe Haut. Es ist angenehm, wenn sich der Stein gut vom Fleische ablöset; jedoch gibt es auch von den beßten Pflaumen, die solches nicht thun. Unter den Hunderten von Sorten heben wir einige von den vorzüglichsten aus. Darunter ist ohne Widerspruch die erste und vornehmste:

Die Zwetschge. Die Hauspflaume. Diese allgemein bekannte Frucht, die fast überall zu Hause ist, verdient wegen ihres großen Nutzens und Gebrauchs, und wegen ihrer leichten Anpflanzung recht häufig erzogen zu werden. Ihr guter gewürzhafter Geschmack bey frischem Genusse, ihre Brauchbarkeit zum Kochen, zum Mus, zum Branntweinbrennen, zum Trocknen, zum Verkaufe u. s. w. sollte mehr Antrieb geben, diesen Baum gut zu pflegen, ihn nicht unveredelt aufwachsen zu lassen, sondern ihn mit guter, großer und schmackhafter Art von Zwetschgen zu okuliren und zu pfropfen. Denn ob er schon vom Kern gezogen in seiner Art bleibt, und durch alljähriges Abschneiden seiner Dornen und Anwüchse Vieles von seiner Wildheit verliert, so wird er doch durch die Veredlung des Okulirens oder Pfropfens auch wirklich veredelt und seine Früchte werden viel größer und wohlschmeckender.

Die gelbe Mirabelle. Diese kleine, überaus delikate, zuckerhaft süße und saftige zarte Pflaume ist weißlich-gelb, wenn noch der Duft vom Baum auf ihr liegt, darunter aber ist sie goldgelb, und hat häufig auf der Sonnenseite schöne rothe Punkte und Flecken. Sie fangen von der Mitte des Augusts an zu zeitigen. So sehr nun ihr

angenehmer Geschmack bey'm frischen Genuße jedem Gaumen behagt, und mancherley niedliche Gerichte und Speisen davon bereitet werden, so vortrefflich sind sie im getrockneten Zustande, und machen nun seit vielen Jahren einen starken Handelszweig aus. Der Baum ist ausserordentlich fruchtbar, und hat öfters mehr Früchte, als Blätter. Weil er sich nun aber durch seine ausserordentliche Fruchtbarkeit bald erschöpfen und vor der Zeit alt werden würde, so muß alle Jahre seine Krone beschnitten und in einer Kugelform erhalten werden. Es werden nämlich im März alle vorjährig getriebenen Sommerschosse bis auf 3 oder 4 Augen abgeschnitten, die überflüssigen Aestchen weggenommen und von allen dürren Reisern u. s. w. befreyt. Durch dieses alljährige Beschneiden nun wird der Baum nicht nur in seinen Kräften erhalten, sondern man gewinnt auch Raum, daß man viel mehrere dieser Bäume auf ein Stück Feld setzen kann.

Die Goldpflaume. Die doppelte Mirabelle. Diese vortreffliche Pflaume ist etwas größer, als die Mirabelle, übrigens aber ihr sehr ähnlich, goldgelb, auf der Sonnenseite in's Pomeranzengelbe spielend, und, wie jene, mit größern und kleinern hochrothen Punkten besetzt. Das Fleisch ist hochgelb, sehr fein und zart, saftreich, sehr süß, nur in der Haut etwas säuerlich, und von trefflichem Geschmack; sie zeitigt in der ersten Hälfte des Augusts. Der Baum ähnlicht auch dem Mirabellenbaum.

Die rothe Kaiserpflaume. Sie ist ansehnlich groß, gegen den Stiel etwas spitz zulaufend, und am untern Ende eyförmig und dick; auf der Sonnenseite blauroth, auf der andern hellroth und stark mit gelblichen Punkten besäet. Das Fleisch ist gelblich, hell und durch-

sichtig, hat starke Fasern, der Geschmack ziemlich gut und zwetschgenartig; sie zeitigt Ende July.

Die violette Kaiserpflaume. Eine gute, schöne, etwas späte Pflaume; lang, oben und unten schmaler zulaufend, mit einer seichten Naht; dunkelblau, mit einem hellblauen starken Duft belegt; das Fleisch grünlichgelb, härtlich, süß, von besonders gutem Geschmack, und löset sich gut vom Stein; sie zeitigt Ende Septembers.

Die blaue Kaiserpflaume. Eine ansehnliche eyförmige Pflaume, mit einer flachen Naht; rothblau, mit einem starken weißlichen Duft, hat ein härtliches, helles, gelbweißes, süßes und erfrischendes Fleisch ohne alle Säure, löset sich nicht gut vom Stein; sie zeitigt von der Hälfte Augusts an bis in den September. Bey vielem Regen faulen die Früchte sehr.

Die Königspflaume. Eine vortreffliche Pflaume von plattgedruckter Kugelform, ohne Naht; hat einen ziemlich starken, geraden Stiel. Die Haut ist dunkelblauroth, mit einem bläulichen starken Duft, wodurch gelbliche Punkte schimmern. Das Fleisch ist grünlichgelb, hell, härtlich, saftig, süß, und durch eine beygemischte leichte Säure sehr erhaben von Geschmack; sie zeitigt Mitte Augusts.

Die cyprische Pflaume. Die rothe Eyerpflaume. Eine große, schöne Frucht, fast rund, stumpf eyerförmig, gegen den Stiel aber etwas spitz. Die Haut ist roth, und scheint ein verblichenes Gelb durch, hat viele rothe Punkte. Das Fleisch ist etwas derb, und läßt sich wie eine Butterbirne schneiden, ist grünlich, saftig, etwas säuerlich, ziemlich gut und löset sich gut vom Stein; sie zeitigt Ende Augusts.

Die Moscheropflaume. Dieses ist eine von den beßten, von Form rund, hat eine merkliche Naht mit einem Stempelpunkt, der in einiger Vertiefung steht, so wie auch der Stiel. Die Haut ist rothblau, auf der Sonnen-

Digitized by Google

seite schwärzlichroth, mit einem feinen, blaulichen Duft belegt, und mit vielen feinen, röthlichgelben Punkten besäet. Das Fleisch ist grünlichgelb, dicht und zart, süß, von sehr angenehmem Geschmack, und löset sich gut von dem Steine; sie zeitigt gegen Ende Augusts.

Die Purpurpflaume. Sie stammt aus England, und ist eine rare, schöne, große Pflaume von länglicher Gestalt und gleicher Dicke. Auf der Sonnenseite hat sie eine tiefe und breite Furche, und einen tief eingezogenen Blütepunkt. Der Stiel ist ganz kurz und sitzt in einer starken Vertiefung. Die Grundfarbe der Haut ist schön goldgelb, auf der Sonnenseite aber mit Purpurroth bemalt, und ringsum mit purpurrothen Punkten besäet, die in der Mitte ein weißgraues Pünktchen haben. Ein himmelblauer Duft umzieht die Haut. Das Fleisch ist goldgelb, etwas speckig, und nicht überflüssig saftig, süß und von einem sehr angenehmen Geschmack. Der Stein löst sich gut vom Fleisch. Ihre Zeitigung ist Anfang Septembers.

Die Katharinenpflaume. Eine sehr gute gelbe Pflaume, mittelmäßig groß, fast herzförmig, an der Seite der Naht und gegenüber etwas plattgedrückt, und der Stiel so lang, als die Frucht. Die Haut ist hochgelb, und nimmt auf der Sonnenseite öfters hellrothe Punkte und Flecken an, die unter dem dünnen weißen Duft lackroth durchscheinen. Das Fleisch ist gelb, sehr fest, fein, ungemein süß, und von sehr angenehmem Geschmack. Der Stein hängt am Fleisch fest. Die Frucht zeitigt in der Mitte Septembers, und zwar nach und nach. Sie dient auch sehr gut zum Trocknen.

Die Herrnpflaume. Eine mittelmäßig große, sehr gute Pflaume, von rundlicher Form, aber oben und unten etwas eingedrückt, wie eine Pomeranze; mit einer flachen Naht; schwarzblau, stark bestäubt, und darunter mit röthlichen Pünktchen besäet; hat ein grünlichgelbes, helles, zartes

Digitized by Google

und saftiges Fleisch, mit süßem Saft und ist von angenehmem Geschmack; sie zeitigt Anfang Augusts.

Die Reneklode. Die große grüne Reneklode. Diese ist ohnstreitig eine der beßten Pflaumen, und nun allenthalben bekannt und beliebt. Sie heißt auch bey Manchen die grüne Aprikose, und hat von einem guten Baum die Größe der kleinen frühen Aprikose, und eine gedrückte Kugelform, eine tiefe Naht, und einen grauen Stempelpunkt. Die weißlich beduftete Haut ist apfelgrün, mit gelben Adern, oft sehr gelblich, und hat bisweilen auf der Sonnenseite rothe starke Punkte. Das Fleisch ist grünlichgelb, sehr schmelzend, voll Saft von einer zuckerhaften Süßigkeit und von einem erhabenen vortrefflichen Geschmack. Der Stein hängt gewöhnlich stark am Fleisch; sie zeitigt Anfang Augusts. — Man hat auch eine kleinere Reneklode, die nicht so sehr saftig und leichter zu trocknen ist.

Die weiße Perdrigon. Eine ähnliche delikate Pflaume, die der Reneklode von Manchen vorgezogen wird, weil sie ein härteres Fleisch hat. Sie ist etwas kleiner, und etwas gelber, als jene, hat ein ähnliches grünlichgelbes, helldurchsichtiges Fleisch, von köstlichem süßen Saft, und einem eigenen gewürzhaften vortrefflichen Geschmack, und gibt getrocknet die beßten Pflaumen unter allen.

Die violette Perdrigon. Ob sie schon nicht den hohen Grad von Güte als jene hat, so ist doch auch ihr Fleisch von einem vortrefflichen Geschmack, röthlichgelb, hell, ziemlich härtlich, sehr süß und zart. In ihrer Form sieht sie rund aus, ist aber doch etwas länglich, an beyden Enden etwas eingedrückt; hat eine seichte, kaum merkliche Naht. Die Haut ist bläulichroth, auf der Schattenseite heller roth, mit gelben Pünktchen stark beſäet, und mit einem silbergrauen Duft belegt. Sie zeitigt mit der vorigen.

Die rothe Diapre. (Von Manchen die glühende Kohle genannt.) Eine starke, eyförmige Pflaume, bläulich

kirschroth, mit einem aschfarbigen Duft belegt, darunter viele feine fahle Pünktchen, hat ein härtliches, sehr feines, zuckerhaftsüßes Fleisch von köstlichem Geschmack. Die Frucht zeitigt gegen Ende Augusts.

Von den Kirschen.

Der Kirschbaum ist ebenfalls dem Gartenfreunde, der Genuß und Nutzen oder Prozente mit einander paaren will, ein interessanter Baum. Seine Früchte geben ihm und seinen Hausgenossen nicht nur den angenehmsten und erfrischendsten Genuß und zwar zu einer warmen Jahrszeit, da sie vorzüglich willkommen und getrocknet für Gesunde und Kranke eine erquickende Speise sind, sondern sie lassen sich auch frisch und getrocknet zu baarem Gelde machen, und in der Stadt verkaufen; der Gartenbesitzer muß nur klüglich wählen, und solche Sorten anpflanzen, die seinen Absichten am beßten entsprechen. Zum frischen Verkauf dienen ihm vorzüglich die frühesten und spätesten Sorten, und sodann solche, die groß, schön und vorzüglich von Güte sind; zum Trocknen hauptsächlich große, süße Kirschen mit weichem Fleisch ꝛc. Der Kirschbaum nimmt mit geringem Land vorlieb, wenn es nur nicht naß ist. Vorzüglich wird er ein sehr großer und tragbarer Baum in schwarzem guten Sandboden, in fruchtbarer Gewächserde, in mergelartigem Boden ꝛc. In tiefen Gründen steht er nicht gut, besser aber an Anhöhen und in erhabenen freyen Gegenden. Mist und Viehdünger sind ihm nachtheilig, und ziehen ihm den Harzfluß und Brand zu. Die Kirschbäume theilen sich in süße und saure Arten Die süßen erreichen oft eine Höhe von 40, 50 Fuß, die sauern aber werden nicht groß, und daher gehen auch ihre Wurzeln nicht so tief in den Bo-

Digitized by Google

den. Man muß sich also in der Auspflanzung darnach richten, und den Sauerkirschen den Boden widmen, der am Mindesten tief ist, oder kiesig und steinig. — Die Rinde des Süßkirschbaums ist in der Jugend weißgrau, die Blätter sind groß, hellgrün, faltig, dünne, grobgezähnt, und hängend; der Sauerkirschbaum aber hat schwache, schlanke, dünne Zweige, sehr dunkelgrüne, glänzende, regelmäßig gezähnte und stehende Blätter. Die Süßkirschen theilen sich in Herzkirschen mit weichem Fleisch, und in Knorpelkirschen mit hartem Fleisch; die Sauerkirschen aber in Süßweichseln, die halb süß und halb sauer sind, und große Blätter haben, und in Sauerweichseln, mit kleinem Blatt; in Glaskirschen und Amarellen. Die vorzüglichsten und nutzbarsten Kirschen sind:

Die süße Mayherzkirsche. Sie ist trefflich zum Genuß, und die vornehmste zum Trocknen. Sie ist ziemlich rund, auf beyden Seiten etwas gedrückt, beynahe schwarz; Fleisch und Saft dunkelroth, weich, überaus süß, von gewürzhaftem, sehr gutem Geschmack. Ihr Stiel ist 1½ Zoll lang. Sie zeitigt in der ersten Hälfte des Juny.

Die große süße Maykirsche. Diese folgt sogleich in der Zeitigung auf die vorhergehende; ist etwas weniger fester, sehr vorzüglich von Geschmack, und ebenfalls zum Trocknen vortrefflich.

Das schwarze Taubenherz. Eine glänzend schwarzbraune große Süßkirsche, die lang und unten stumpfherzförmig ist, mit einem langen Stiel; hat ein zwar zartes, doch etwas härtliches, dunkelrothes, süßes und angenehmes Fleisch; sie zeitigt gegen Ende Julius.

Die große schwarze Knorpelkirsche. Sie ist am Stiel dick, auf beyden Seiten breitgedrückt, unten stumpf, mit einem Stempelgrübchen, einem anderthalb Zoll langen Stiel. Die Haut ist Theils dunkelbraun, Theils glänzend schwarz, das Fleisch und der Saft schwarzroth, ersteres zwar

Digitized by Google

fest, doch nicht so hart, als bey anderen dieser Klasse, und daher desto saftiger. Bey ihrer Süßigkeit hat sie etwas angenehmes Bitterliches. Sie zeitigt um die Mitte Julius.

Die Flamentiner. Diese ist eine große sehr schöne, frühe, weiß und roth gesprengte Herzkirsche, auf einer Seite plattgedrückt, mit einer starken Furche; hat einen langen Stiel, zartes und doch nicht allzuweiches Fleisch, hellen, weißen Saft, und ist von süßem, erfrischendem Geschmack; sie zeitigt Anfangs Juny.

Die englische weiße frühe Herzkirsche. Eine lange herzförmige, glänzende, schätzbare Kirsche mit langem Stiel, der in einer tiefen, stark ausgehöhlten Vertiefung steht. So glatt und glänzend die Haut ist, so hat sie doch, gegen das Licht scharf betrachtet, lauter kleine geschliffene Flächen. Die Haut ist rein weißlichgelb, und nur die stark besonnten haben einen sanften röthlichen Anflug. Das Fleisch ist weiß, nicht sehr weich, saftig, süß und vortrefflich von Geschmack, bey nicht vollkommener Zeitigung aber ein wenig bitterlich. Der Stein hängt stark am Stiel. Ihre Zeitigung fällt gegen das Ende des Junius.

Die große rothe Herzkirsche mit weichem Fleisch. Eine überaus schöne, gute und große Kirsche, die stumpfherzförmig ist, mit einer flachen Rinne auf beyden plattgedrückten Seiten und einem grauen Stempelpunkt in einem starken Grübchen. Sie ist schön roth, mit vielen dunkelrothen Flecken, forellenartig, zumal auf der Schattenseite, die in's Blaßrothe fällt. Ihr Fleisch ist hell und weiß, von einem angenehmen süßen Saft und Geschmack. Ihre Zeitigung fällt in das erste Drittel des Junius.

Die Schöne von Rocmon. Das bunte Taubenherz. Diese ist eine sehr große, überaus schöne, herzförmige Kirsche mit einem tiefen Stempelgrübchen, da sie stumpfherzförmig zuläuft; hat einen ziemlich langen Stiel, in einer sehr weiten und tiefen Aushöhlung, eine dünne,

Digitized by Google

weißgelbliche, hell- und dunkelroth gesprengte Haut; ein weißes, ziemlich hartes, jedoch saftiges, süßes Fleisch von einem angenehmen Geschmack: sie zeitigt gegen die Mitte des Julius.

Die große Lauermannskirsche. Diese ist die größte bunte Herzkirsche, von sehr regelmäßiger Herzform, und hat einen ganzen Zoll im Durchmesser; unten rundet sie sich stumpf zu. Der Stiel ist gewöhnlich über anderthalb Zoll lang und steht in einer tiefen Aushöhlung. Die Haut ist auf beyden Seiten roth getüpfelt, aber dieser malerische Anblick verläuft sich in das Weißlichgelbe und Wachsfeine der Schattenseite. Ihr Fleisch ist sehr weiß, um den Stein etwas rosenfarbig, sehr fest, angenehm süß und von gewürzhaftem Geschmack; der Stein löset sich nicht gut; sie zeitigt um die Mitte des Julius.

Die Hildesheimer späte Marmorkirsche. Sie wird spät im September zeitig; es ist dieß eine Seltenheit, zumal von Herzkirschen. Sie ist stark mittelmäßig groß; der Stiel lang, die Haut glänzend, und ihre Grundfarbe gelblichweiß, rothgesprengt, und stark dunkelroth. Das Fleisch ist hart, aber von sehr gutem Geschmack.

Die rothe Maykirsche. Diese ist eine unvergleichlich gute, große Kirsche von einer andern Seltenheit. Sie wird schon gegen Ende May roth und genießbar, wird aber immer besser und dunkler und in 6 Wochen fast ganz schwarz, und sodann eine delikate Süßweichsel, die man 6 Wochen lang zum Verkauf benutzen kann. — Sie ist auf beyden Seiten etwas plattgedrückt, hat einen langen Stiel, ein zartes, sehr gewürzhaftes süßsäuerliches Fleisch, das erst gegen Ende des Junius zu seiner vollkommenen Güte kommt.

Die schwarze spanische Frühkirsche. Eine Süßweichsel vom ersten Rang. Sie wird ansehnlich groß; sie ist auf der einen Seite plattgedrückt, dunkel-

Digitized by Google

schwarzbraun, und hat einen vortrefflichen süßen Saft und einen gewürzhaften Geschmack; sie zeitigt um die Mitte Juny.

Die große spanische Weichsel. Diese ist auch eine von den beßten Süßweichseln; stark mittelmäßig groß, rundlich, auf der innern Seite etwas plattgedrückt, mit einem langen Stiel; die Haut ist dunkelbraun, fast schwarz, das Fleisch zart, voll edlen Saftes, der bey seiner angenehmen Weichselsäure viele Süßigkeit und einen feinen Geschmack hat; sie zeitigt Mitte July und gegen Jakobi.

Die schwarze Muskateller. Sie ist ansehnlich groß, fast ganz rund, mit einem etwas kurzen und dicken Stiel, von dunkelrother, fast schwarzer Haut. Das Fleisch ist hellroth, schmelzend, vollsaftig, von einem delikaten Geschmack; sie zeitigt in der letzten Hälfte des Julius.

Die ostheimer Weichsel. Die fränkische Wucherkirsche. Diese schätzbare und ökonomische Kirsche stammt aus Spanien, und ist einzig in ihrer Art. Sie pflanzt sich durch ihre Wurzelschößlinge ächt fort, (nicht so durch die Kerne) und diese tragen schon im zweyten Jahre schöne Kirschen, die eine stark mittelmäßige Größe haben, schwarzroth und rund sind, mit einem etwas langen Stiel; haben ein zartes Fleisch von einem angenehmen Weichselgeschmack; einen starkfärbenden Saft von etwas vorstechender Säure, und sind sowohl zum frischen Genuß, als zum Einmachen mit Essig oder Zucker, und vornämlich zum Trocknen vortrefflich; ihre Zeitigung fällt gegen Ende July.

Die saure Lothkirsche. Sie ist ansehnlich groß, und vorzüglich zum wirthschaftlichen Gebrauch, da sie starke Säure behält. Sie ist fast ganz rund, hat einen langen Stiel mit einem Absatz nahe am Anfange desselben. Die Haut ist schwarzroth, das Fleisch weich und sehr roth. Die Kirsche zeitigt Anfang Augusts, und kann 4 Wochen am Baum hangen.

Digitized by Google

Der Mandelbaum.

Dieser verlangt vorzüglich einen trockenen, leichten und lockern Boden, und eine warme Lage. Gewöhnlich zieht man ihn am Spalier; aber hat man eine recht beschützte Lage, so kann man ihn auch hochstämmig ziehen. Er gewährt in jeder Form mit seinen schönen rothen Blumen, welche er zeitig im Frühjahre treibt, ein treffliches Ansehen. In kältern Gegenden muß er zur Blütezeit im Frühjahre eben so geschützt werden, wie die Pfirschen.

Seine Fortpflanzung geschieht gewöhnlich durch Okuliren auf Pfirschen-, Aprikosen- und frühe Pflaumenstämme. Auf Pflaumenstämmen wird der Baum noch am härtesten, und wächst dann auch in einem etwas feuchten Boden. Diese Veredlung geschieht auch am beßten auf das schlafende Auge. Sie schlagen sehr geschwinde an, und tragen bald. Junge Mandelstämme zieht man am leichtesten durch die Kerne, von denen man die grüne Schale abmacht, und legt sie entweder im Herbste, oder bewahrt sie auch den Winter über im Keller in feuchtem Sande auf, wovon ich weiter oben das Nöthigste gesagt habe. Letzteres ist in kälteren Gegenden das Sicherste. In der ersten Jugend muß man die inwendig in der Krone austreibenden gelben Schößlinge stets wegschneiden, weil sie an der Fruchtbarkeit hinderlich sind.

Man unterscheidet Mandeln mit süßem und mit bitterem Kern, wovon durch die Kultur noch mehrere Sorten entstanden, unter denen eine Sorte gefüllte Blumen hat, welche eine große Zierde im Garten sind. Diese Sorte pflanzt man auch vorzüglich nur wegen der schönen Blumen, an einer gegen kalte Winde geschützten Stelle, aber nicht an der Morgen- oder Mittagsseite, weil er hier zu frühe treibt, von den späten Frösten zu sehr leidet, und seine Blüten abwirft, wodurch auch die beßten Zweige des Baums absterben.

Digitized by Google

Einige vorzügliche Sorten von Mandeln sind folgende: Der Mandelbaum mit großer süßer Frucht und harter Schale. Diese ist eine der dauerhaftesten Sorten, welche viele Früchte trägt. Die süße Krachmandel. Ebenfalls eine süße Mandel, aber ihre Schale ist rauher als die vorige, auch nicht so hart; sie läßt sich mit den Fingern aufdrücken. Die Blätter des Baums sind kürzer, breiter und näher beysammen, als an andern. Die Pfirsichmandel. Eine ziemlich große Mandel, welche einer Pfirsche sehr ähnlich ist. Das Fleisch der grünen Schale ist viel dicker, als bey andern Mandeln, und eßbar, wenn anders die Mandel reif wird. Es wird dann gelb und springt auf. Die Mandel selbst ist auch groß, und oft sind zwey Mandeln zusammen; sie ist von Geschmack süß. Der Baum wächst stark und ist ziemlich dauerhaft; seine Blüte hat ein sehr schönes Roth.

Der Kastanienbaum.

Der Kastanienbaum kommt fast in jedem Boden gut fort, doch vorzüglich in einem guten trockenen, welcher einige Lehmtheile enthält, und nicht zu mager und sandig ist. Ein nasser, kalter Boden ist zu seinem Fortkommen am schädlichsten. In kalten, nördlichen Gegenden muß er einen beschützten Standort haben, aber doch auch nicht so, wo er ganz von der Mittagssonne beschienen wird, weil er da wieder von den späten Frösten im Frühjahre leidet. Seine Fortpflanzung geschieht vorzüglich durch die Früchte, wozu man die schönsten und besten nimmt, welche man den Winter über im Keller in feuchtem Sande aufbewahrt, und dann im Frühjahre in die Erde pflanzt, wobey man aber, wenn sie gekeimt haben, ihre Keime nicht verletzen muß. In wärmeren Gegenden kann man sie auch schon im Herbste in die Erde legen. In den ersten Jahren ihres Wachsthums muß man sie ungestört wachsen lassen, ohne

Digitized by Google

etwas daran zu schneiden, wodurch die Stämme desto stärker werden. Im zweyten Jahre etwa fängt man an, die Seitenzweige nach und nach abzuschneiden, um den Stamm desto besser zu ziehen. Auf ihren Wuchs muß man stets ein aufmerksames Auge haben, und sie an beygesetzte Stangen binden, wenn sie gerade wachsen sollen. Ihre Stammhöhe zieht man gerne auf 7 bis 8 Fuß Höhe, weil sie gerne eine sperrichte Krone machen. Nach 5 bis 6 Jahren kann man sie versetzen, aber sie müssen weder dann, noch in der künftigen Zeit, beschnitten werden. Man läßt sie, der Natur überlassen, fortwachsen, und schneidet bey dem Versetzen nur die überflüssigen Kronäste aus. Auch die Wurzeln muß man bey dem Ausgraben sehr schonen, sie so lang als möglich lassen, und nur, wenn sie allzulang sind, mit einem scharfen Messer etwas abschneiden. Sie sind, besonders in der Jugend, sehr empfindlich gegen jede Beschädigung. Außer dieser Fortpflanzung kann man ihn auch durch Pfropfen und Okuliren fortpflanzen, wodurch man sich die vorzüglich schönen und großen Früchte in ihrer Art ächt erhält. Hiezu kann man auch die Stämme der wilden Kastanien, und sogar junge Eichstämme nehmen. Das Pfropfen, welches auf Eichstämmen sehr gut gelingt, geschieht im Frühjahre, und man darf damit eben nicht sehr eilen, weil der Saft erst spät in diese Bäume tritt. Das Okuliren geschieht entweder auf's schlafende Auge um Jakobi, oder auf's treibende im Frühjahre, oder um Johanni.

Die größte und schönste Sorte von Kastanien sind: Die Maronen, oder italienischen Kastanien. Unsere gewöhnlichen Kastanien sind in Ansehung ihrer Größe sehr verschieden, denn oft sind in einer Schale mehrere Früchte, wovon nur Eine gut und die andern taub sind. Die veredelten Kastanien kommen den Maronen an Größe und Güte sehr gleich; auch sind diese Bäume gewöhnlich viel fruchtbarer, als die aus Früchten gezogenen. Die auf Ei-

Digitized by Google

chenstämme veredelten stehen aber doch denen auf Kastanien veredelten an Güte nach.

Der Wallnuß- oder welsche Nußbaum.

Der welsche Nußbaum kommt fast in jedem Boden fort, aber am beßten gedeiht er in einem fruchtbaren, mehr trockenen als nassen, etwas lehmigen Boden. In magerem Sandboden, so wie in nassem, wächst er nicht; aber übrigens auch in ganz thonigem und steinigem, wenn er nur nicht allzufest, so daß er mit seinen Wurzeln tief genug eindringen kann. Auch in Ansehung der Lage ist er ziemlich zufrieden, aber doch leidet er nicht so sehr, wenn man ihn, wenigstens in nördlichen Gegenden, den kalten Winden nicht allzusehr aussetzt. Um anderer Gewächse willen pflanzt man ihn gerne an etwas abgelegenen Orten, weil unter ihm nicht gerne andere Pflanzen gedeihen, Theils weil er seinen Schatten weit verbreitet, und Theils, weil seine Ausdünstungen, so wie auch das zur Regenzeit von seinen Blättern herabtröpfelnde Wasser, andern Gewächsen schädlich sind.

Seine Fortpflanzung, so wie die übrige Behandlung der jungen Bäume, ist fast eben so, wie die der Kastanie. Man pflanzt ihn aber allein nur durch die Nüsse fort, welche man mit der grünen Schale im Herbste legt, oder man bewahrt sie auch ohne dieselbe den Winter über in feuchtem Sand auf, und legt sie dann im Frühjahre in die Erde, wobey man aber auch vorsichtig seyn muß, daß man die Keime nicht verletzt. Zum Pflanzen nimmt man die größten und schönsten Nüsse. Sorten mit dünner Schale pflanzt man lieber im Frühjahre, damit sie im Winter nicht von den Mäusen verzehrt werden. In den ersten Jahren läßt man die jungen Bäume eben so, wie die Kastanien, unberührt stehen, und schneidet auch nichts an ihnen, als nur die Seitenzweige, damit sie einen guten Stamm und eine Krone bilden. Je länger sie in der Baumschule stehen bleiben können, desto besser

Digitized by Google

ist es, und es ist gut, wenn sie dann gleich an der Stelle gepflanzt werden, wo sie für immer stehen bleiben sollen, weil das öftere Versetzen ihnen schädlich ist. Bey dem Versetzen und der übrigen Behandlung verfährt man eben so, wie bey den Kastanien. Alte Bäume müssen zuweilen freylich ausgeputzt werden, um sie zu verjüngen; dieß muß dann aber im November und Dezember geschehen. Der Saft tritt schon sehr frühe in diese Bäume, und dann ist die geringste Verletzung schädlich.

In Ansehung der Früchte hat man mehrere Sorten, z. B.: die Pferdenuß. Diese ist eine der größten Nüsse, doch nur in Ansehung ihrer Schale, denn ihr Kern ist nur klein, und füllt die Schale bey weitem nicht aus. Der Kern hat freylich auch einen süßen Geschmack, aber es ist doch auch etwas Bitterliches in demselben, und sie wird deßwegen eben nicht sehr geschätzt. Etwas vorzüglicher, als sie, ist

die große Steinnuß. Sie ist kleiner, aber voller Kern, welcher auch nichts Unangenehmes in seinem Geschmack hat. Ihre Schale ist aber so hart, daß man Mühe hat, sie zu zerbrechen.

Die dünnschalige Nuß oder Maisennuß. Sie ist von der Größe der vorigen, und die beßte unter allen. Ihre Schale läßt sich leicht zerbrechen, und die Kerne haben den angenehmsten Geschmack.

Der Feigenbaum.

Der Feigenbaum ist aus Asien nach Griechenland und Italien, von da nach Frankreich, und endlich in das übrige Europa gekommen. In unserm nördlichen Europa ist er mehr Strauch, als Baum. Er kann durch Ableger, oder durch Schnittlinge am sichersten vermehrt werden. Durch Samen kann er zwar auch fortgepflanzt werden, allein — man erhält die Sorte des Mutterstamms selten wieder. Der

Digitized by Google

Feigenbaum verlangt eben nicht den beßten Boden, nur einen kalten und naſſen Standort liebt er nicht, und will vor Nord- und Weſtwinden geſichert ſeyn. Er läßt ſich am Spalier ziehen, muß aber im Winter entweder mit Erde oder Stroh bedeckt werden. Er muß faſt wie der Weinſtock behandelt werden, vorzüglich muß man ihm im Frühjahr iminer einen und den andern ſtarken Zweig wegſchneiden, wenn er immer von unten auf belaubt ſeyn ſoll. Man hat verſchiedene Arten, von denen die weiße am Meiſten zu empfehlen iſt.

Der Cornelkirſchenbaum.

Dieſer Baum, welcher in manchen Gegenden auch Herlitzenbaum heißt, nimmt mit jedem Boden vorlieb, und erreicht oft in einem mäßig guten Lande eine Höhe von 20 Fuß. Er treibt ſeine ſchönen röthlichen Blüten oft ſchon im Februar oder März, noch ehe ſein Laub erſcheint, und iſt für die Bienen eine der erſten und liebſten Nahrung. Die Früchte reifen etwas ſpät, ſie ſind länglich, hochroth, zur Zeit der völligen Reife dunkler, und haben alsdann einen angenehmen, weinſäuerlichen Geſchmack. Der Stein enthält zwey Kerne. Die Fortpflanzung geſchieht durch Ableger, Stecklinge, auch durch Samen. Da er den Schnitt gut verträgt, ſo kann man ihn zu Hecken, Spalieren und auch andern Geſtalten bilden, er ziert durch ſeine frühen und ſchönen Blüten einen Garten recht artig. Die Früchte ſollen, wenn ſie gekocht und mit Salzwaſſer, Lorbeerblättern und Fenchelſamen eingemacht ſind, den Oliven im Geſchmack ſehr ähneln.

Der Haſelnußſtrauch.

Dieſer Strauch iſt ſehr dauerhaft, und wächſt faſt in jedem Boden, doch vorzüglich in einer guten, lockeren, fruchtbaren, ſchwarzen Erde; auch iſt er mit einer ſchattigen Lage

Digitized by Google

zufrieden. Am gewöhnlichsten pflanzt man ihn, und vorzüglich die besseren Sorten, durch Wurzelausläufer fort, welche im Winter oder Frühjahr ausgegraben werden. Sind sie stark, so setzt man sie gleich an ihre bestimmte Stelle; sind sie aber noch schwach, so bringt man sie erst in die Baumschule. Außerdem vermehrt man ihn auch durch Absenker, wozu man im Winter niedrige, schlanke, mit vielen Augen besetzte Schosse, etwa einen halben Fuß tief in die Erde senkt, so daß nur die Spitzen hervorstehen. Diese treiben im Sommer Wurzeln, und können im folgenden Herbste abgenommen und verpflanzt werden. Langsamer geht die Fortpflanzung durch Nüsse, aber diese darf doch nicht vernachlässigt werden, weil man auf diese Art oft neue und schöne Sorten erhält. Diese legt man am beßten gleich im Herbste, wenn sie aus ihrer grünen Schale fallen, wo sie dann im folgenden Frühjahre besser und früher auflaufen. Weil aber eine solche Pflanzung im Winter oft ganz von Mäusen vernichtet wird, so legt man die Nüsse den Winter über auch schichtenweise in den Sand, und pflanzt sie dann nachher zeitig im Frühjahre, schon im Februar, in die Erde, etwa 2 Zoll tief, doch nicht in trockener, sondern in etwas feuchter Erde an einer schattigen Stelle. Nach 1 oder 2 Jahren kann man sie schon in die Baumschule setzen, oder auch dahin, wo sie stehen bleiben sollen. Im fünften Jahr tragen sie oft schon Früchte.

Bessere Sorten pflanzt man auch wohl durch's Okuliren auf gemeine Sträucher fort. Am beßten wächst dieser Strauch, wenn man ihn, seiner Natur nach, als Strauch wachsen läßt, wo er dann auch am reichlichsten trägt. Man kann damit Wände und Mauern dicht bekleiden, auch andere Orte schön damit bedecken. Zuweilen glückt es, daß man ihn hochstämmig ziehen kann, wo man das Reis in einer Höhe von 6 Fuß abschneidet, damit es dort Zweige treibt, und die Krone bildet. An der Krone schneidet man nachher

Digitized by Google

die allzulangen und herabhängenden Zweige etwas ab, und andere überflüssige nimmt man ganz weg. Um halbstämmige zu bilden, schneidet man die Reiser 2 Fuß über der Erde ab, und läßt sie dann nahe an der Erde fächerförmig ihre Zweige treiben.

Werden die Sträucher zu alt, und liefern keine oder nicht mehr gute Früchte, so haut man sie über der Erde ab, und läßt sie wieder junge Zweige treiben; dann muß man aber darauf achten, daß nicht zu viele Wurzelausläufer hervorwachsen. Am längsten erhält man seine Sträucher in ihrer Güte, wenn man im Herbste oder Frühjahre immer etwas frische Erde um die Wurzeln bringt, und sie nicht zu viele wilde Schossen treiben läßt.

Einige der vorzüglichsten Sorten von Haselnüssen sind folgende:

Die Zellernuß. Eine große, runde, mehr platte, als hohe, oben plattgedrückte, sehr vorzüglich gute Nuß. Sie wird von dem Kelche oder der grünen Haut nicht ganz bedeckt. Ihre Schale ist dünn, braun- und weißgestreift, und öffnet sich wegen des starken Kernes oft an der Spitze von selbst. Der Kern ist groß und von vorzüglich süßem Geschmacke. Diese Nüsse sind aber unter sich, in Ansehung ihrer Größe, Gestalt und Wohlgeschmacks, verschieden. Es kommt viel auf Lage, Boden und Behandlung der Sträucher an. Je besser der Boden, und je wärmer die Lage ist, desto schöner werden auch die Nüsse. Die Lampertsnuß. Ebenfalls eine sehr beliebte schöne Nuß. Sie ist länglichoval, geht oben spitz zu, von Farbe röthlich, und an der Spitze gleichsam mit einer feinen Wolle bedeckt. Der Kelch geht geschlossen über die ganze Nuß. Ihre Schale ist auch nicht dick, und der süße, sehr angenehm schmeckende Kern ist mit einer dunkelrothen Haut umgeben. Eine Abänderung hievon hat um den Kern eine weiße Haut, und der Kelch geht nicht so weit über die Nuß, wie bey der rothen. Die Mandelnuß. Sie gleicht fast einer Mandel,

und ist lang, dünn, zugespitzt und hellbräunlich. Der Kelch umgibt die Nuß bis beynahe an die Spitze, und der Kern hat einen schönen süßen Geschmack.

Der Johannisbeerstrauch.

Dieser Strauch wächst fast in jedem Boden und in jeder Lage, aber in einem lockern, fruchtbaren, guten Gartenboden gedeiht er am beßten, und trägt weit schönere und bessere Früchte. Seine Fortpflanzung und Vermehrung ist sehr leicht, denn man darf nur junge, im vorigen Jahre ausgetriebene Zweige gerade unter einem Knoten oder Auge abschneiden, und an einer schattigen Stelle in die Erde stecken. Es ist gleich, ob es im Herbste oder im Frühjahre geschieht; sie erhalten bald Wurzeln, und wachsen freudig fort. Alte Stöcke treiben oft eine Menge Wurzelausläufer. Auch von diesen kann man im Herbste die stärksten und beßten abnehmen und verpflanzen. Biegt man die niedrigsitzenden Zweige zur Erde, und bedeckt sie der ganzen Länge nach nur flach mit Erde, so treiben sie viele Wurzeln, und können im folgenden Herbste verpflanzt werden. Vorzüglich schöne Sorten kann man auch auf andere okuliren, wodurch die Früchte fast noch schöner und besser werden. Das Verpflanzen der Sträucher geschieht am beßten im Herbste, weil sie im Frühjahre schon sehr zeitig anfangen zu blühen. Man kann ihn ziehen wie man will, in kleinen hochstämmigen Büschen, oder in Hecken und an Spalieren. Den hochstämmigen muß man den Stamm immer rein zu halten suchen, und deshalb nicht allein alle Seitentriebe, sondern immer auch die Wurzelausläufer wegnehmen. Ein solcher Busch, den man nach jeder beliebigen Form ziehen kann, trägt weit größere und schönere Trauben und Beeren, als die in Hecken stehenden. Im Sommer schneidet man von ihm alle unregelmäßigen und über andere wachsenden Zweige glatt weg, alle übrigen aber läßt man ungehindert wachsen. Diese verkürzt

Digitized by Google

man im Frühjahre, läßt auf jedem Zweige ein Leitreis zur Bildung der Form stehen, und schneidet dieß auf einige Augen. Den Sträuchern, welche am Spalier oder in Hecken gezogen werden, schneidet man im Sommer alle vorn heraus wachsenden jungen Schosse ab, aber im Frühjahre alle abgestorbenen und unfruchtbaren Zweige. Uebrigens läßt man an diesen alle Zweige, welche beybehalten werden können, ungehindert stehen, und verkürzt nur diejenigen etwas, welche zu lang werden. Werden die Sträucher zu alt, so werden die Früchte auch gewöhnlich kleiner und saurer. Dann muß man sie dicht über der Erde abhauen und von neuem treiben lassen, wobey man sie dann von allen unnöthigen Wurzelausläufern befreyt. Ueberhaupt ist es nöthig, daß man, wenigstens alle 3 Jahre, das alte Holz ausschneidet, damit sie stets junges Holz behalten, wovon die Früchte immer besser in ihrer ganzen Güte bleiben.

Vorzüglich schöne Sorten von Johannisbeeren sind: Die große rothe Holländische, mit langen Trauben und großen Beeren. Die große weiße Holländische. Ihre großen Beeren sind unter allen die wohlschmeckendsten, so wie überhaupt alle weißen Beeren süßer sind, als die rothen. Die fleischfarbige oder Champagner-Beere. Ihre Beeren sind röthlich, und auch weniger sauer. Die perlfarbige Johannisbeere. Ihre Beeren sind weißlich und klarröthlich oder blaßgrau punktirt. Andere Abänderungen findet man an den Blättern der Sträucher, welche an einigen weiß, gelbgefleckt oder gestreift sind. Diese dienen vorzüglich nur zur Zierde in den Gärten.

Eine von der rothen verschiedene Art trägt der schwarze Johannisbeerstauch oder Gichtstrauch. Er unterscheidet sich von jenem durch die Blätter, welche in der äußern Gestalt jenen gleich sind, aber doch etwas größer, gleichsam fetter, und dann sind sie auf der untern Seite haariger. Außerdem unterscheiden sie sich auch durch

einen starken Geruch. Die Blumen sind etwas länger, und die Blumenblätter größer. Die Beeren sitzen nicht so dicht bey einander an den Trauben, als die rothen, aber sie sind meistens größer, und ihre Haut ist fester und dicker. Von Farbe sind sie violettschwarz oder schwarzblau, und das Fleisch ist weißbräunlich. Dieser Strauch liebt mehr einen etwas feuchten und fetten Boden, und man kann ihn daher im Garten auf sumpfigen Stellen pflanzen. Seine Fortpflanzung und Behandlung geschieht auf die nämliche Art, wie bey den rothen. Eine schöne Sorte von dieser Art ist der amerikanische oder pensylvanische Gichtbeerenstrauch. Der Strauch hat einen regelmäßigern Wuchs, und seine Blätter sind kleiner, feiner, und haben keinen so starken Geruch, als jene. Die Beeren sind etwas kleiner. Auch diese Art variirt mit bunten Blättern.

Der Stachelbeerstrauch.

Es gibt hievon vorzüglich 2 Arten, von denen eine sehr große Anzahl Spielarten in den Gärten gezogen werden. Diese beyden Hauptarten sind: 1) Die rauhe Stachelbeere. Ein niedriger Strauch, mit drey- bis fünflappigen, rundlichen, weitläufig gezahnten, feinbehaarten Blättern und steifhaarigen Blattstielen. Die Zweige sind mit einfachen oder dreytheiligen Stacheln besetzt. Die kleinen grünlichen Blumen stehen zu 2 oder 3 auf kurzen Stielen in den Winkeln der Blätter, und die Beeren sind mehr oder weniger mit Haaren besetzt. 2) Die glatte Stachelbeere. Seine Blätter sind meistens kleiner, als die von der vorigen Art, weitläufig stumpfgezahnt und glatt; auch die Blattstiele sind fast unbehaart. Die Zweige, welche auch mit Stacheln besetzt sind, hängen meistens mehr abwärts, und die Beeren sind glatt, nur hie und da mit einzelnen Härchen zuweilen besetzt. Die Fortpflanzung und Vermehrung des Stachelbeerstrauches geschieht auf eben die Art, wie bey Johannisbeeren.

Digitized by Google

Stecklinge wachsen aber am beßten fort, wenn man sie im Frühjahre macht, oder auch im Julius. Zu letzteren kann man schon die in demselben Jahre getriebenen Schossen nehmen, welche man dicht an dem alten Holze abbricht. Man schneidet ihnen dann die Augen und Blätter bis an die Spitze weg, und setzt sie an einer schattigen Stelle in gute lockere Erde. Sie wachsen meistens gut fort, wenn man sie zuweilen etwas begießt, und tragen oft schon im folgenden Jahre Früchte.

Um neue Sorten zu ziehen, muß man Saamen säen. Diesen drückt man aus vorzüglich großen, reifen und schönen Beeren, wäscht ihn in Wasser ab, und läßt ihn auf Papier trocknen. Im Herbst oder im Frühjahre säet man ihn in gute trockene und lockere, fruchtbare, aber nicht frischgedüngte Erde, und bedeckt ihn nur flach mit Erde. Wenn die jungen Pflanzen etwa einen halben Fuß hoch sind, so nimmt man sie aus, und setzt sie weiter von einander. So wie sie nun höher wachsen, und anfangen Früchte zu tragen, merkt man sorgfältig auf die ersten Früchte, und pflanzt dann jede Sorte für sich allein. Alle Sträucher tragen die schönsten Früchte, wenn sie einzeln, und nicht in Hecken stehen. Sie haben aber alle einen starken Hang zum Treiben, und da muß man dann fleißig die unregelmäßigen Zweige ausschneiden; denn je mehr Luft und Sonne freyen Durchgang durch die Sträucher haben, desto besser tragen sie, und desto mehr bleiben sie dann auch vom Ungeziefer verschont. Ihre Behandlung ist fast ganz die nämliche, als die der Johannisbeersträucher. Man kann sie in kleine Bäumchen ziehen, aber auch dann muß man die Krone ja nicht zu dick werden lassen. Eine Hauptregel bey allen Sträuchern ist auch die, daß man oft und fast jährlich das alte Holz ausschneidet, woran die Raupen vorzüglich ihre Eyer legen. Hiedurch werden die Sträucher auch stets verjüngt und in besserm Wachsthum erhalten. Alte Sträucher verjüngt man dadurch,

Digitized by Google

daß man sie dicht über der Erde abschneidet, und neue Schößlinge treiben läßt. Die Güte der Früchte, so wie die Fruchtbarkeit der Sträucher, befördert man auch dadurch, daß man die Erde um die Sträucher alle Jahre umgräbt und gut düngt, wozu man auch Mistjauche, Blut und andere Abgänge nehmen kann. Hiervon bleiben die Sträucher immer kräftiger und auch reiner vom Ungeziefer. In keinem Lande hat man sich mehr Mühe gegeben, um neue Sorten zu erziehen, als in England. In Deutschland hat man dieß nachgeahmt, und so ist eine große Menge, über 300 verschiedene Sorten, entstanden, deren Unterschied aber doch oft sehr gering ist. Es gibt viele sehr delikat schmeckende Sorten, von denen die rothen, und unter diesen diejenigen, welche am dunkelsten von Farbe, die wohlschmeckendsten sind. Nach ihnen kommen die grünen, dann die gelben und zuletzt die weißen. Je dunkler die Farben von jeder Sorte sind, desto süßer und wohlschmeckender sind auch die Beeren. Auch übertreffen die früher reifenden die späten an Wohlgeschmack. Hiernach wird Jeder am sichersten gute Sorten treffen, wenn er sich aus den Verzeichnissen einige für seinen Garten wählen will.

Der Weinstock.

Der Weinstock verlangt einen lockern, warmen Boden und viele Sonne; besonders gut gedeiht er auf Anhöhen, welche gegen Morgen und Mittag liegen. Er muß aber, um die Trockenheit auszuhalten, mit seinen Wurzeln ziemlich tief kommen. Er wird sowohl durch Senker, als auch durch Stecklinge fortgepflanzt. Stecklinge oder Schnittlinge sind jährige Sprossen, welche man von gutartigen Stöcken schneidet, und sie an der obersten Spitze verkürzt, daß sie ungefähr die Länge von anderthalb Fuß behalten. Sie müssen wenigstens 3 Knoten haben. Man macht einen Graben, füllt ihn mit lockerer und sandiger Erde, doch nicht

Digitized by Google

ganz voll, sondern, daß etwa noch ein guter Spaten hoch fehlt, und legt den Schnittling horizontal hinein, biegt aber die Spitze in die Höhe, und bindet ihn unter dem obern Knoten an ein Pfählchen mit Bast oder Stroh an Sodann beschüttet man ihn mit Erde, daß auch das obere Ende bedeckt wird. Dieß geschieht am beßten im März. Man kann auch die Schnittlinge senkrecht in die Erde stecken. Den Sommer über treibt der Schnittling kleine Sprößlinge, und an jedem der drey Knoten Wurzeln. Im nächsten Herbste lockert man die Erde auf, schneidet oder bricht die Schößlinge unmittelbar an dem Knoten weg, zerstört auch die Wurzeln am obern Knoten, und bedeckt dann Alles wieder mit Erde, wie zuvor. Nun kommen im folgenden Sommer schon stärkere Schossen, und diese schneidet man im zweyten Herbste bis auf einen oder zwey Knoten ab; die neuen Wurzeln an dem obern Knoten, welcher mit Erde bedeckt war, werden ebenfalls wieder weggenommen. Auch im dritten und vierten Jahre wiederholt man diese Arbeit, verkürzt die jungen Schossen, wenn sie schwach sind, bis auf 1½, die stärkern aber bis auf 2 oder 3 Knoten, und löset die Wasserwurzeln an dem schon erwähnten obern Knoten des Schnittlings ab. Im vierten, höchstens im fünften Jahre kann man von solchen Stecklingen schon Trauben erwarten.

Wenn man sich auf diese Art eine Rebenschule anlegt, so kann man mit wenigem Kostenaufwande die schönsten und edelsten Sorten anziehen.

Eine andere Art der Fortpflanzung des Weinstocks ist auch das Senken, oder Ableger machen. Diese Methode kann aber nicht so leicht in's Große getrieben werden. Man kann dieses Geschäft entweder im Herbste, oder im Frühjahre vornehmen. Man nimmt nämlich die schönste Ranke eines fruchtbaren Stocks, biegt sie neben dem Stocke in eine flache Grube (Senkgrube) herunter, und bedeckt sie

Digitized by Google

mit Erde, doch so, daß die Spitze der Ranke etwa fingerslang aus der Erde hervorsteht. Die beste Zeit zum Absenken ist der May, so bald der Weinstock anfängt, Blätter zu bekommen. Hat der Senker zwey Sommer gewachsen, so wird er im Frühjahre darauf vom Mutterstock glatt abgeschnitten, und an einen andern Standort versetzt.

Erwachsene Weinstöcke, welche schlechte Früchte bringen, kann man pfropfen, doch müssen die Stämme nicht gar zu alt seyn. Man pfropft ihn ganz unten an, und wo möglich noch etwas in der Erde, und verfährt übrigens wie bey'm Pfropfen anderer Obstbäume. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß der Spalt nicht merklich tiefer gehe, als der Keil des Reises ist, welcher nicht viel über oder unter zwey Zoll Länge haben kann. Um das Weiterreissen zu verhindern, ist es gut, wenn man den Stamm zuvor unterbindet. Ueberhaupt erfordert das Pfropfen des Weinstocks mehr Behutsamkeit und Genauigkeit, als bey vielen andern Obstsorten.

Eine Hauptsache bey'm Weinbau ist das Beschneiden des Weinstocks. Sich selbst überlassen, treibt er sehr lange, aber sehr schwache Ranken, welche schlechte, oder wohl gar keine Trauben ansetzen. Man bricht nämlich von Zeit zu Zeit die kleinen Nebenranken, welche keine Trauben tragen, unmittelbar da, wo sie ausgewachsen sind, weg; so wie auch alle die an den Hauptranken in den Winkeln der Blätter hervorkommenden Schosse. Altes Holz treibt keine Fruchtreben, sondern die jungen vorjährigen Schößlinge; und auch an diesen kommt über dem sechsten Knoten keine Frucht; daher werden sie auf 4 oder 6 Augen verkürzt. Die alten Reben, welche schon getragen haben, schneidet man im Herbste über der ersten oder zweyten guten Rebe weg. Wenn man die verkürzten Schößlinge anbinden will, so biegt man sie im Zirkel unter sich; dieß dient zur Fruchtbarkeit. Man muß zugleich auch auf die Natur jeder

Digitized by Google

Traubensorte, auf den guten oder schlechten Boden sehen, und nach diesem Maßstabe ihm mehr oder weniger Holz lassen. Vor allen Dingen sehe man darauf, daß man den Stock immer wieder von unten auf aus jungen dazu tauglichen und starken Ranken ziehe, und darum das alte Holz gehörig wegschneide. Das Beschneiden muß im Frühjahre geschehen, kurz zuvor, ehe der Saft in die Reben tritt. In den wärmern Gegenden werden zwar die Weinstöcke im Herbste beschnitten, aber bey uns ist es nicht rathsam, weil, wenn ein harter Winter einfällt, die Stöcke leicht verderben.

Ehe der Weinstock blüht, werden die kleinen Sprossen, die aus dem Winkel eines Blattes hervorkommen, weggenommen, so wie auch den Reben, welche Trauben haben, die Spitzen abgebrochen. Diese Arbeit nennt man Gaizen. Im August wird dieses Geschäft zum zweyten Male verrichtet. Die durch Kultur und Verpflanzung unter anderen Himmelsstrichen entstandenen Arten und Abänderungen dieses Gewächses sind fast unzählbar. Die mehresten derselben werden in Deutschland nicht reif. Wem reife Trauben lieber sind, als die schönen Namen mancher späten Weinsorten, der pflanze nur solche, welche auch im nördlichen Deutschland reif werden können, als z. B. den rothen und schwarzen Gutädel, welche beyde in der ersten Hälfte des Septembers reifen; den kleinen blauen Burgunder, und den Malvasier, welche im August reifen; der frühe Leipziger und weiße Gutädel reifen in der letzten Hälfte des Septembers, und sind vorzüglich tragbar. Um auch Weintrauben im Winter zu haben, räth Müller Folgendes: Man nimmt einen Kasten von etwa einen Fuß Länge und Tiefe, und eben so viel Breite. Es wird ein Loch in den Boden des Kastens gemacht, groß genug, um eine recht starke Weinrebe durchziehen zu können. Um die Zeit, wo der Weinstock beschnitten wird, ziehe man eine starke tragbare Rebe,

Digitized by Google

von einem sehr tragbaren Weinstocke durch das Loch in den Kasten, füllt den Kasten nun mit einer guten Erde, beschneidet dann die Rebe bis auf 3 oder 4 Augen, und heftet sie aufrecht an einen Pfahl. Man braucht diese Rebe bey großer Trockenheit nur mäßig zu begießen, und schneidet sie erst dann vom Mutterstocke ab, wenn die Trauben reif, aber nicht überreif sind. Erst wenn der Frost stärker wird, bringt man den Kasten an einen sichern Ort, wie ihn etwa die durchwinternden Blumen verlangen. Auf diese Weise kann man wirklich frische Trauben bis zum März und April mit allen grünen Blättern haben.

Der Himbeerstrauch.

Die Frucht des Himbeerstrauchs gehört zu den sogenannten zusammengesetzten Beeren, bey welcher mehrere kleine Beeren, deren jede ein Saamenkorn in der Mitte enthält, eine gemeinschaftliche Frucht bilden. In Deutschland wachsen sie in ungeheurer Menge ohne alle Pflege. Man kann sie auch im Garten anpflanzen, jedoch werden sie in einem kleinen Garten durch die häufigen Wurzelausläufer bald lästig. Kann man sie am Zaune oder an einem Geländer hinziehen, so bringen sie vorzüglich schöne Früchte, und bezahlen die Stelle recht gut. Nur muß man im Frühjahre das alte Holz wegschaffen, und im Herbste die jährigen Schosse etwas verstutzen. Man hat weiße, gelbe, rothe und schwarze Himbeeren.

Digitized by Google

Gartenkalender,

oder

kurze monatliche Uebersicht der nöthigsten Arbeiten im Küchen- und Baumgarten.

Januar.

Baumgarten.

Noch können die Plätze zur Saamenschule umgegraben werden, wenn es Frost und Nässe erlauben.

Saamenschule wird noch mit Saamen von Kern- und Steinobst besäet — auch kann man dazu noch von dem Obste, welches gegessen wird, Kerne sammeln. Man nehme die beßten Kerne von schön ausgewachsenen Aepfeln und Birnen.

Pfropfen und kopuliren kann man, wenn man will, zu jeder Zeit im Monat, wo die Witterung es erlaubt.

Pfropf- und Kopulierreiser, zu künftiger Veredlung im Frühjahre, kann man jetzt schon brechen — besser wartet man aber bis zum künftigen Monat.

Uebrige Geschäfte sind: junge und alte Bäume um den Stamm umgraben und behacken, die ältern, wenn man kann, auch mit gutem, völlig verwesetem Dünger bedüngen; doch darf die Wurzel nicht berührt werden.

Versetzt werden die Bäume besser im Februar und März; jetzt macht man die Löcher dazu.

Digitized by Google

Auszuputzen altes trocknes Holz, unnütze und überflüssige Zweige; die entstandenen bloßen Stellen mit Baumwachs zu bedecken. — Geländer und Spaliere werden in Stand gesetzt. Uebrigens kann man viele Vorarbeiten zu künftigen Monaten machen; als die Werkzeuge zum Pfropfen, die Bänder zum Kopuliren fertig machen, und dergleichen mehr.

Küchengarten.

Aufgenommen werden alle bisher für Winterspeisen stehen gebliebene Sachen. — Die zum Saamen bestimmten ausgenommen.

Säen kann man: Spinat, Körbel, Petersilie, Pastinaken, Karotten (auch gewöhnliche gelbe Rüben), jedoch nur, wenn kein Frost in der Erde ist. — Erbsen, große Gartenbohnen (oder Saubohnen) und Spargelkörner können unbedenklich gelegt werden.

Zu bedecken sind Artischocken, auch Sellerie und Rapuntika einiger Maßen.

Uebrige Geschäfte: Alles vom Frost Aufgezogene wieder anzutreten, als Salat, Erdbeeren, Kohlpflanzen ꝛc. — Sämereyen bey Zeiten anzuschaffen und zu besorgen. — Auch kann, wenn die Witterung es verstattet, gegraben, riolt und gedüngt werden; mit letzterem ist es hohe Zeit.

Februar, s. Januar.

Baumgarten.

Veredeln der Bäume bey günstiger Witterung ist oft gefährlich, wenn im März noch starke Frbste kommen.

Auszuschneiden die überflüssigen Zweige von Bäumen und Gesträuchen, als Stachel- und Johannisbeeren.

Raupennester werden abgesucht, Engerlinge bey'm Umgraben der Baumschulen gesammelt und getödtet.

Digitized by Google

Hecken anzulegen und lebendige Zäune, von Weißdorn, Mehlbeerbaum, Korneliuskirschen, Saurach u. s. w. Uebrigens muß schon zu Ende dieses Monats auf das Abnehmen der Raupennester Bedacht genommen werden, zumal, wenn warme Witterung einfallen sollte.

Küchengarten.

Zum Säen ist rechte Zeit, wenn das Land trocken genug ist, bey Spinat, Körbel, Petersilie, Zwiebeln, Kohlarten: als Wirsing, Kohlrabi, Pastinak und Zuckerwurzeln, Schnittkohl, Salat; und unterbleibt da, wo man vom Herbst her noch genug hat.

Karotten nur, wie auch Zwiebeln, zum baldigen Verspeisen. Von Früherbsen und Gartenbohnen kann man eine starke Saat machen; zu den erstern legt man gleich die Stiefeln zurecht, wie auch Stangen zu den künftigen Schminkbohnen. — Das Uebrige siehe im Januar.

März.

Baumgarten.

Schnittlinge kann man einlegen von Quitten, Johannisäpfeln, Stachel- und Johannisbeeren, Korneliuskirschen; auch wenn man einen gewissen Versuch machen will, von Aepfeln und Birnen, desgleichen, aber mit Sicherheit, vom Weinstocke. Nur nehme man die Schnittlinge von reifen Sommerschossen, die man ½ bis ¾ Fuß in die Erde legt, so, daß die Rinde nicht beschädigt werde, und nur ein Auge hervorsteht. — (Lombardische oder italienische Pappeln werden eben so erzogen.)

Ableger machen bey Pfirschen, Aprikosen, auch wohl bey vielen Arten Kernobst. Es müssen dazu sehr reife Sommerschossen genommen werden, die man, wie den Wein, einen Schuh tief einlegt.

Digitized by Google

Veredelt (gut gemacht) wird Alles, was dazu tauglich ist, und ist jetzt dazu die rechte Zeit. Man kopulirt, pfropft und äugelt (okulirt). Man sorge nur für gesunde Reiser und Stämme. Die letztern müssen schon an ihrem Orte festgewurzelt seyn; man fängt mit den früher treibenden Obstsorten an, als Kirschen ꝛc., dann kommen die spätern Sorten und so fort.

Zur Anlage der Baumschule ist jetzt rechte Zeit. Am beßten setzt man die zwey- oder dreyjährigen Bäumchen in Gräben, nach der Schnur. Die Reihen werden 3 Fuß weit, und die Stämmchen kommen 2 Fuß von einander, und bey Kastanien, Süßkirschen und welschen Nüssen gibt man noch etwas mehr Raum. — Zuerst in jeder Reihe kommen die kleinsten, dann die mittlern, dann die höchsten Stämmchen, damit jedes Stämmchen volle Luft und Sonne, und die schwächsten die meiste Sonne haben. Daher muß auch die Baumschule frey, und wenn es seyn kann, auf einer mäßigen Anhöhe, und gegen Mittag gelegen seyn.

Ausheben und Versetzen der Bäume. — Dabey müssen die Wurzeln sorgfältig geschont, alle faulen und beschädigten weggeschnitten, die Zweige gehörig verstutzt, und nun behutsam in das schon fertig gehaltene Loch eingesetzt werden. Erdschollen dürfen nicht auf die Wurzeln geworfen werden, sondern die feinste Erde. Am sichersten ist es, die Erde im Loche einzuschlämmen, das ist, sie mit Wasser zu einem Schlamme zu machen, und dann trockene Erde darauf zu thun.

Uebrige Geschäfte. Unkraut in Baumschulen vertilgen. — Zwergbäume beschneiden, s. Febr. — Verband von veredelten Stämmen abnehmen, Ableger von den Mutterstämmen abschneiden, lebendige Hecken anlegen, s. Februar. — Raupennester.

Digitized by Google

Küchengarten.

Gesäet wird: Kopfsalat und Schnittsalat — Karotten, gelbe Rüben, Haferwurzeln, wenn man die Hauptaussaat am Ende des Monats erst macht. — Ferner, was im Februar nicht hat gesäet werden können, gleich im Anfange, vorzüglich Kohlsaamen für den Sommergebrauch. Deßgleichen Senf, Melde, Löffelkraut, Dill, Anis, Borrage, Saturey (Bohnenkraut), Pimpinell-, Thymian, Kümmel, Portulak (fette Henne), Monatrettig (die man von nun an alle 14 Tage säen kann), Raute, Kresse, welche man alle gleich Anfangs im Monate säet.

Gepflanzt oder gesteckt werden: Spargelpflanzen, Erbsen zu jeder Zeit, Gartenbohnen früh im Monat, Kartoffeln, so bald kein Frost mehr in der Erde, und nur wenig, zum baldigen Verspeisen. Kohl aller Art wird spätestens zu Ende des Monats verpflanzt.

Angelegt können werden — bis in die Mitte des Aprils: alle mehrere Jahre dauernde Gewächse, als Melisse, Ysop, Pimpinelle, spanischer Körbel, Thymian, Raute, Sauerampfer, Wintermajoran, Lavendel, Salbey, Münzen von verschiedener Art, Porree und Perlauch, Tripmadam, Dragon (Drachenwurzel), Schnittlauch und Erdbeeren.

Uebrige Geschäfte. Zum Saamen auszusetzen, alle Kohlarten, Braunkohl, Weißkohl, Wirsing, verschiedene Rüben, als Mangold, Mayrüben, Zichorien-, Hafer-, Scorzoner-(Schwarz-), Petersilienwurzeln, auch Pastinaken, gelbe Rüben, Karotten, Sellerie, Schnittkohl, Porree, Zwiebeln.

Unkraut muß bey Zeiten durch Schaufeln, Hacken, Jäten getilgt werden. **Begossen muß werden,** was bey trockener Witterung zu sehr leidet; wo es nöthig ist, muß behackt und die Erde aufgelockert werden.

Digitized by Google

April.

Baumgarten.

Im Veredeln ist nachzuholen, was im vorigen Monate versäumt ist; je später man veredelt, desto länger her müssen die Reiser gebrochen seyn, frische taugen nicht. — Die voriges Jahr okulirten Stämme, wenn die Augen 1 Zoll lang getrieben, werden einen Daumen breit über dem edlen Auge abgeschnitten. — Den gepfropften Bäumen nachgeholfen.

Schutz der Bäume gegen Frost, durch Rohr- und Strohmatten, wenn sie blühen. — Ameisen von jungen Bäumen durch Wolle, Papierstreifen, die mit Theer beschmiert sind, abhalten. — Bey jungen Bäumen, die Hautkrankheiten haben, ist es oft dienlich, das oberste Häutchen des Stammes aufzuritzen.

Weinstöcke werden im Anfange des Monats aus der Erde genommen, doch ist es gegen Ende auch Zeit. Weinschnittlinge (Knothölzer), die schon gesteckt sind, müssen bey großer Dürre begossen werden. — Bey'm Aufnehmen des Weinstocks können bald diejenigen Reben, die dazu taugen, als Senker eingelegt werden.

Uebrigens muß alles im vorigen Monate Versäumte nachgeholt werden. Siehe März.

Küchengarten.

Gesäet wird: (s. März) bald im Anfange, Pastinaken, gelbe Rüben, Petersilien, Hafer- und Zichorienwurzeln — die Hauptsaat — so auch von Zwiebeln, Sommerendivien.

Monatrettige werden gesäet, wenn man will. — Mayrüben nur zum frühen Verspeisen in der ersten Hälfte, am Ende des Monats aber die stärkere Saat; Sellerie von

Digitized by Google

der Mitte bis zu Ende: rothe Rüben, auch Dickrüben (Turnips, Burgunder) zu jeder Zeit (man stecke sie gleich dahin, wo sie sollen stehen bleiben). Alle Kohlarten am beßten in der Mitte des Monats, als Blumenkohl, Wirsing, Braunkohl und Kohlrabi. Von weißem Kopfkohl kann die Hauptsaat bis zum Ende des Monats gemacht werden. — Porré wird um die Mitte des Monats gesäet.

Ferner legt und pflanzt man Erbsen, wenn man will, so auch Gartenbohnen; von Kartoffeln macht man, wenn man will, die Hauptsaat (später ist beßer, als zu früh). Will man Artischocken legen, so lege man 3 Körner nicht weit auseinander, und lasse nachmals nur die Pflanze, welche keine Stacheln hat. Doch zieht man sie, auch in diesem Monat, sicherer aus den Nebenschößlingen alter Pflanzen.

Zwiebeln, Winterzwiebeln, Knoblauch, Schalotten, Rockenbolle und Perllauch können umgelegt, und Kopfsalat, Sommerendivien verpflanzt werden. Mit Kohlpflanzen vom Herbst her ist's dazu die höchste Zeit gleich im Anfange des Monats.

Zum Saamen bleiben stehen: Schnittsalat, Sommermajoran und Spinat.

Uebrige Geschäfte. Behacken oder Jäten. — Erbsen, Gartenbohnen, Kohlpflanzen, Erdbeeren; die überflüssigen Kohlpflanzen ausziehen; Erbsen stiefeln; Erdbeeren düngen, wenn's noch nöthig (aber gleich im Anfang d. M.)

May.

Baumgarten.

(Erst das Versäumte vom v. M. nachzuholen, s. April.)

Der Rebenstecher wird von den Bäumen auf ein unter dieselben gelegtes weißes Tuch geschüttelt und getödtet. — Maykäfer schüttelt man früh von den Bäumen (ein Futter

für Hühner, sicherer für Karpfen). Nackte Schnecken fängt man unter Büscheln von Erbsenstroh. Blattläuse werden am beßten durch Räuchern mit schlechtem Tabak vertilgt (man hängt Tücher über die Sträuche oder Bäume). Mäuse und Ratten in den Baumschulen durch eingegrabene Töpfe, Fallen, Gifte, den Erdbohrer u. s. w.

Das Moos an den Bäumen durch scharfe, zuvor in Mistjauche eingetunkte, Bürsten abzubürsten.

Uebrigens die einschneidenden Kopulirbänder lüften, die veredelten Stämmchen durch Pfählen u. s. w. schützen. Gießen: Schnittlinge, Knothlzer, versetzte Stämmchen und angelegte Hecken, wenn Trockenheit einfällt. Blühende Bäume, wenn Regenzeit einfällt, schütteln, vorzüglich vor vermuthlichem Sonnenschein. Jungen blühenden Bäumen die Blüten nehmen, damit nur einige wenige Früchte ansetzen können.

Küchengarten.

Zu säen. Alle im vorigen Monate versäumten Kohlarten, gleich im Anfange, und zwar etwas weiter, als sonst; so muß man auch mit Thymian, Sommermajoran, Basilikum, nicht säumen.

Mit Sellerie ist's hohe Zeit, und muß der Saamen fleißig begossen werden. Petersilie und Petersilienwurzeln, Zichorien- und Schwarzwurzeln können noch nachgeholt werden.

Wenn man will, säet man Kopfsalat, Sommerendivien, Sommerrettig und Monatradiese. Rapuntika säet man gegen Ende des Monats.

Pflanzen und legen kann man:

Erbsen, wenn man will; Schminkbohnen Anfangs des Monats; die Hauptsaat nicht vor der Mitte, und dann zu verschiedenen Zeiten; eben so verhält es sich mit Gurken; Kürbisse aber kann man gleich im Anfange legen. Ar-

Digitized by Google

tischocken (s. April), Raute, Mangoldrüben, rothe Rüben, Kohlpflanzen, Kopfsalat kann man pflanzen, wenn man will; am beßten, wenn man es vor einem Regen treffen kann.

Saamenpflanzen: die in die Höhe gehenden schützt man reihenweise durch Stangen. Die Köpfe vom Wintersalat und Winterendivien, auch vom Blumenkohl, welche die schönsten sind, werden zum Saamen gleich durch Pfählchen ausgezeichnet. Von Basilikum steckt man einige Körner in einen großen Topf (Hafen), und die beßten Pflanzen davon läßt man gleich zum Saamen stehen; die übrigen werden ausgerissen.

Uebrige Geschäfte: zu behacken, zu jäten, zu behäufeln, was nöthig ist; zu dicke Gewächse zu verziehen, zu begießen. Siehe April.

Junius.

Baumgarten.

Veredeln: auf's treibende Auge durch okuliren, 8 bis 10 Tage vor Johannis, bis so viel Tage nachher; nur müssen sich die Augen gut lösen; noch mehr die Rinde der Stämmchen.

Schutz gegen Moos, Blattläuse, Raupen ꝛc. s. May.

Uebrige Wartung: Kopulirbänder lüften, s. May, Pfähle geben, s. May; umgraben, behacken, ausjäten, die jungen Baumschulen.

Von dem reifen Obste, als Kirschen, Aprikosen, kann man den Saamen sammeln, den man legen will, oder ihn auch gleich legen. Johannisbeerensträucher kann man in Stroh einhüllen, wenn sich die Früchte bis zum Herbste frisch erhalten sollen.

Küchengarten.

Zu säen im Anfange: Körbel, Thymian, Majoran, auch Blumenkohl und andere Arten Kohl; in der Mitte: Sa-

Digitized by Google

lat, Sommerendivien, Endivien, Peterſilie, Radieſe, Blumenkohl, Wirſing, Broccoli, Sommermajoran; die meiſten dieſer wächſe müſſen nun ſehr feucht ſtehen, oder feucht gehalten werden; gegen das Ende: Winterendivien (wozu jetzt die beßte Zeit iſt), Winterrettige, Peterſilie und Karotten, wenn man ſie im Herbſte jung haben will (ſind nicht beſſer als gelbe Rüben alsdann).

Stecken und pflanzen kann man im Anfange: Artiſchocken, Schminkbohnen, Gurken (mit letztern iſt's zu einer Hauptſaat der äußerſte Termin). Alles, was jetzt zum Verpflanzen die erforderliche Größe hat, wird dazu ſogleich angewendet, nur nicht Rapuntika vor Ende des Monats, und beſſer noch im künftigen Monat.

Saamen wird erzogen: von Salat, Melde, Thymian, und von den unterſten und ſchönſten Schoten der Bohnen und Erbſen. — Saamentragende zu ſchützen, ſiehe May. — Saamen aufzunehmen von Allem, wo derſelbe hinlänglich reif iſt: als Kohl, Rüben, Senf. Man übereile ſich nicht ohne Noth damit; das Nachreifen iſt nicht halb ſo gut.

Wartung. Gurken, Bohnen, Erbſen, Kartoffeln anzuhäufeln; Alles zu verziehen, was zu dick ſteht; Bohnen, Erbſen und Gurken zu ſtiefeln, zu begießen, Erdbeeren zu räubern, Artiſchocken die Nebenſtängel abzudrücken, Salbey, Pimpinelle, Yſop ꝛc. zu beſchneiden; den Spargel nicht viel über Johannis zu ſtechen; Sommerendivien zuſammenzubinden; rothe Rüben und Mangold zu blätten; Erdbeeren abzunehmen, aber in der Frühe.

Julius.

Baumgarten.

Okuliren auf's ſchlafende Auge, ſobald ſich Augen und Stämme löſen, und zwar wie bey'm Pfropfen, erſt die

Digitized by Google

frühern Sorten, dann die spätern; Winterobst am beßten erst im August.

Die auf's treibende Auge okulirten Stämmchen nachzusehen, und wenn der Verband stark einschneidet, denselben zu lüften.

Küchengarten.

Zu säen: Herbstrüben, nach einem Regen, Sommerendivien und Salat (aber weitläuftig), Spinat für den baldigen Herbstgebrauch, Radieschen zu jeder Zeit; gegen das Ende Rüben, Winterkohl, Mayrüben, (Sommerrettig, um künftig Saamen zu bekommen).

Pflanzen legen kann man, aber gleich im Anfange, Erbsen, Schminkbohnen, Sellerie, Thymian, Porré; späterhin Winterendivien, welche groß genug dazu sind; auch Kohlrüben, Blumenkohl, Braunkohl, Wirsing, Salat.

Zum Saamen die schönsten Stücke auszuzeichnen, und den reifen aufzunehmen. S. Junius.

Aufzunehmen und abzuschneiden: verschiedene Zwiebelarten, wenn die Rohre gelb werden; Majoran, Thymian, Münze, Melisse ꝛc. Bey reifen Artischocken die Stängel abzuschneiden.

Uebrige Geschäfte: wie im Junius; auch wird der Herbstdünger zu besorgen seyn.

August.

Baumgarten.

Veredeln, s. Julius. Man kann bey Regenwetter bis zum Ende des Monats damit fortfahren. Kopulirte und okulirte Stämmchen nachzusehen, ob etwas zu lüften, u. s. w.

Uebrige Geschäfte: Wein zu geitzen und dessen Spitzen zu verbrechen; die Nester der Sommerraupe, in hellbrauner Wolle, abzulesen; vom Steinobst Saamen zu sammeln, auch vom frühen Kernobst.

Digitized by Google

Küchengarten.

Zu säen im Anfange: Herbstrüben, Winterkresse, Sommerendivien (aber weit), Löffelkraut für's Frühjahr, Karotten, Rapunzeln (wie man will), mehrere Arten Kohl, Kopfkohl, Blumenkohl, Savoyer; späterhin Spinat zum künftigen Frühjahr, Rüben; und gegen das Ende Salat, Körbel und Petersilie.

Zu pflanzen und umzulegen: alle Kohlarten, die erwachsen genug sind; Erdbeeren sobald als möglich; Johannis- und Perl-Lauch; Winterzwiebeln, und alle Gewürzkräuter, als Thymian, Salbey, Majoran, Dragon, Melisse u. s. w.

Aufzunehmen und zu beschneiden, was dazu reif genug ist. Bey den Melonen erkennt man die Reife an den kleinen Rissen, mit denen der Stiel sich ablöst; man läßt sie nach dem Abnehmen noch einige Tage liegen.

September.

Baumgarten.

Brandige und beschädigte Stämme auszuschneiden, und mit Baumwachs zu belegen; Moos abzubürsten; den ausgekrochenen Raupen vom Baumweißling an kalten Tagen nachzuspüren.

Uebrige Geschäfte: Nachsehen die veredelten Stämme, wie in den vorigen Monaten; Stachel- und Johannisbeeren ausschneiden; Löcher machen für künftig zu versetzende Bäume; Saamen sammeln; wenn man lebendige Zäune anlegen will, die Stellen umgraben.

Küchengarten.

Zu säen, was im vorigen Monate versäumt ist, zuerst: als Spinat, Körbel, Petersilie, Rapunzel (zu jeder Zeit), Winterkresse; Dill, Saturey, Borrage zu jeder Zeit, auch Schnitt- und Braunkohl, zum Gemüse für künftigen

Digitized by Google

Frühling; Winterendivien zum künftigen Saamen, mehr gegen das Ende des Monats.

Pflanzen kann man: Schalotten, Knoblauch, Rockenbolle, Salat und alle Arten Kohlpflanzen, alle gegen Ende des Monats.

Saamen, welcher reif ist, von allen Gewächsen aufzunehmen. — Bey'm Basilikum muß man sich in Acht nehmen, daß der Saame nicht ausfällt. Den noch nicht reifen, welcher in Töpfen ist, kann man in Stuben setzen.

Uebrige Geschäfte. Rüben aufnehmen, sobald das Kraut gelb wird, zu dick stehende Pflanzen zu verziehen; Winterendivien zu bleichen. Man bindet dieselben zusammen, oder deckt Bretter oder leichte Steine darauf.

Dünger muß besorgt — ledige Beete müssen umgegraben werden.

Oktober.

Baumgarten.

Das Versäumte vom vorigen Monate nachzuholen.

Saamen von Kern- und Steinobst zu legen. Den Saamen von Schalenobst in Töpfen voll Sand in Kammern bis zum Frühjahr aufzuheben. Baumschulen können ebenfalls angelegt und Ableger, wenn's Noth ist, gemacht werden, besser aber Beydes im Frühjahr.

Zu schützen die Bäume gegen Haasen — Ratten und Mäuse vertilgen, den Apfelbaumschmetterling aufzusuchen.

Uebrige Geschäfte. Umzugraben jüngere und ältere Bäume, auch dieselben, Falls schon einige Nachtfröste gewesen, wie auch Stachel-, Johannis- und Heidelbeeren zu versetzen, alte kraftlose Bäume, Stachel- und Johannisbeeren, auch den Weinstock zu bedüngen; ferner Bäume ausputzen, Löcher dahin zu machen, wohin neue Bäume kommen sollen, zu riolen, alte Bäume auszuheben.

Digitized by Google

Küchengarten.

Zu säen und zu pflanzen, sobald als möglich, was im vorigen Monate versäumt ist (s. Sept.) Porré, Perllauch, Winterendivien, Spargelkörner legen; alle Arten Kohlgewächse und verschiedene Zwiebelarten, wie auch Salat.

Uebrige Geschäfte. Aller reifer Saamen und alle vollständig ausgewachsenen Gewächse werden aufgenommen, auch von denen, die man im Garten lassen kann, (als Sellerie, Braunkohl) soviel man über Winter braucht, den Braunkohl schlägt man ein, Kopfkohl oder Weißkohl bringt man zuletzt ein.

Spargelstängel werden abgeschnitten, auch Artischocken, mit welchen das Vieh gefüttert werden kann.

Winterendivien können noch gebleicht werden, (s. Sept.)

Uebrigens gräbt man die Beete, welche ledig sind, und begnügt dieselben, wenn es nöthig ist — bringt die aufgenommenen Gewächse in Keller oder Gruben — schafft Erbsen- und Bohnen-Stiefeln in's Trockene.

November.

Baumgarten.

Veredeln kann man, wenn einige Nachtfröste gewesen sind (s. Januar). — Wein wird in die Erde eingeschlagen; übrigens s. Oktober.

Zum Aufbewahren des eingebrachten Obstes sind jetzt Anstalten zu treffen.

Küchengarten.

Säen kann man Rapunzel, Zuckerwurzeln — zum Pflanzen ist's jetzt eigentlich zu spät — zuweilen gelingt es dennoch.

Digitized by Google

Uebrige Geschäfte: was noch nicht aufgenommen ist, muß nun geschehen — Winterendivien ebenfalls.

Das Versäumte vom vorigen Monate nachzuholen.

Dezember.

Baumgarten.

Ist, wie im vorigen und im folgenden Monate: Bäume ausputzen, Pfähle nehmen oder geben, Löcher machen u. s. w.

Küchengarten.

Ist wenig zu thun. Man kann, wenn das Land nicht schmierig und nicht voll Frost ist, noch graben und düngen, auch unter derselben Bedingung Spargelkörner legen; ja auch etwas Weniges von Petersilie, Melisse, Karotten, Pastinaken, Spinat, und überhaupt, Das in kleinen Portionen säen, wovon man im Januar, Februar und März stärkere Saaten macht.

Digitized by Google

Anhang

vom

Trocknen, Einmachen, Erhalten und Aufbewahren verschiedener Gewächse.

Vom Trocknen der Kohlarten.

Man kann die Kohlkräuter durch das Trocknen der Blätter zur langen Aufbewahrung zubereiten, wobey man also verfährt: Man schneidet die dicken Rippen von den Blättern aus, und die Blätter ungefähr so in Theile, als ob sie sollten zubereitet und gekocht werden, wäscht sie sauber, läßt sie in einem geflochtenen Korbe völlig ablaufen, nachdem man sie zuvor mit den Händen abgeschwungen hat, legt sie sodann auf Horden, die von Weiden in längliche Rahmen geflochten sind, (wie man sie in den Dörröfen zum Trocknen des Obstes gebraucht), und trocknet sie auf denselben Anfangs im Schatten, damit der Geschmack und die Kräfte der Säfte in den Kräutern mehr ein- als austrocknen und sich konzentriren, wobey sie denn Anfangs dünne gelegt und fleißig gewendet werden müssen, daß nirgends sich Fäulniß ansetze. Da aber hier die Blätter nicht hinreichend zur langen Haltbarkeit können getrocknet werden, so muß man dieselben darauf entweder in

Digitized by Google

heißem Sonnenscheine, wenn man einen hat, oder in einem Dörrofen, wo Obst getrocknet wird, oder, in Ermanglung dessen, in einem Backofen, wenn er nicht mehr zu heiß ist, vollends und so trocknen, daß sie zwar ihre grüne oder weißliche Farbe etwas behalten, aber doch zu Pulver verrieben werden können, und man muß hierin sehr vorsichtig seyn, weil die getrockneten Kräuter bey nasser Witterung doch anziehen, und, wenn sie nicht zuvor hinlänglich getrocknet waren, leicht schimmeln und verderben.

Will man nachher die getrockneten Gemüseblätter aufheben und einpacken, so müssen dieselben zuvor ein Paar Tage in den Keller gestellt werden, daß sie wieder etwas anziehen und zähe werden, um sie, ohne sie zu zerbrechen, beugen und zusammendrücken zu können. Die Orte aber, wo solche getrocknete Gemüse aufbewahrt werden, dürfen keine dumpfige, feuchte, sondern gesunde und luftige Kammern oder Stuben seyn; und wenn sie im Kasten auf einander gepackt liegen, so bleiben sie mehrere Jahre gut. — Daß man sich übrigens bey aller Behandlung der größten Reinlichkeit befleißen müsse, versteht sich von selbst.

Bey dem Gebrauche und der Zubereitung der getrockneten Gemüseblätter zur Speise werden sie abgebrüht, das erste Wasser weggeschüttet, sodann gekocht und zugerichtet, wie man frische Gemüse zuzurichten gewohnt ist.

Vom Einmachen der grünen Bohnen zum Winter-Gemüse.

So ein vortreffliches Sommergemüse die grünen Bohnen sind, und fast jedem Gaumen behagen, so gut lassen

sie sich auch zu Wintergemüsen einmachen und bereiten, obschon solches in vielen Ländern unbekannt ist, und in vielen die rechte Art und Weise dazu nicht beobachtet wird. Man nimmt vorzüglich Stangenbohnen, Schwertbohnen, Schminkbohnen, weil sie nicht früh Kerne bekommen, größ werden und viel ausgeben, auch im Geschmacke die vorzüglichsten sind. Dazu werden sie abgepflückt, ehe sie starke Kerne bekommen, und ehe sich unter ihnen zähe Bohnen befinden. Denn wo dergleichen viele mit darunter kommen, werden alle nachherigen Bohnengerichte verdorben. Man muß daher mit dem Sammeln der Einmachbohnen nicht säumen, bis sie zu alt am Stocke werden, sondern sie noch etwas jung pflücken. Sie werden dann zuvörderst abgefasert und nach der Länge so fein als thunlich geschnitten, wobey man im Schneiden wohl bemerken kann, wenn eine zähe Bohne vorkommt, die man sodann wegwerfen muß. — Die geschnittenen Bohnen werden nun für den Ständer oder für das Bohnenfaß im Keller eingesalzen, als das Hauptgeschäft dabey. Zuvor ein Wort von den Bohnengefäßen. Man läßt sich entweder einen Ständer machen, der von gleicher Weite ist, in der ohngefähren Größe nach Verhältniß der Haushaltung, lieber etwas größer, als zu klein. Diese Ständer müssen stärkere und dickere Daufeln von Eichenholz haben, als die Wein- und Bierfässer, und es liegt zugleich dem Schäffler oder Küfer ob, passende Bretter zum Zudecken der Bohnen dabey zu verfertigen. In Ermangelung der Ständer aber bedient man sich auch, und zwar meistens, der Wein- oder Bier- oder Branntweinfässer. Ein frisches Weinfaß, worin guter Wein gelegen, hat den Vorzug, und zieht ein solches, so wie bey dem Sauerkraut, die

Digitized by Google

beßten Gemüse. Daß sie alle vor dem Gebrauche wohl ausgebrüht, der Spund wohl bewahrt, und wegen des Salzwassers, das ausserordentlich genau sucht, d. i. wegen seiner Schwere bey der geringsten Oeffnung durchdringt, mit Pech oder Kolophonium verpicht werde, versteht sich von selbst. Aller fremder Geruch muß aus dem Fasse vertrieben seyn, und wenn man dergleichen bemerkt, und das kochende Wasser nicht hinreichend ist, ihn zu vertilgen, so muß es mit Haberstroh ausgebrannt werden. Das Salzen der Bohnen nun geschieht so, daß man auf einen ordinären Waschkorb, (worin man auch Sauerkraut einzuschneiden pflegt), 5 Hände voll Salz rechnet, welche an Gewicht dreyviertel Pfund betragen; denn hier bey den Bohnen muß viel schärfer gesalzen werden, als bey dem Sauerkraut. — Wenn man nun Abends die Bohnen geschnitten hat, so werden sie sogleich in den Zuber gethan und gesalzen, daß sie die Nacht hindurch anziehen und etwas welken, damit sie des andern Morgens desto besser sich in den Ständer legen, und desto bequemer zu behandeln sind. Aber länger, als eine Nacht, darf man sie ja nicht stehen lassen, weil sie sonst aufeinander brennen und verderben würden. Wenn sie nun des Morgens in den Ständer oder das Faß kommen, so werden sie lagenweise mit den Händen fest eingedrückt, oben mit Weinblättern bedeckt, darauf die Bretter gelegt, und mit etlichen starken, wohlabgewaschenen und gereinigten Steinen beschwert. Selten kann man auf einmal so viele Bohnen pflücken, daß man sein Gefäß im Keller füllen könnte. Es verschlägt aber nichts, sondern man kann immer dazu einmachen, so oft man will, und Bohnen sich darbieten. Nach Verlauf einiger Wochen, oder nach Erlaubniß der Haus-

Digitized by Google

geschäfte, auch noch im späten Herbste, wird der ganze Ständer oder das Faß voll eingemachter Bohnen herausgenommen und abgesotten.

Hierbey verfährt man also: Sämmtliche Bohnen werden in einen wohlgereinigten Kessel gethan, da indessen den Tag über der Ständer oder das Faß aus dem Keller genommen, frisch ausgeputzt und ausgebrüht wird. Die im Kessel befindlichen Bohnen nun werden wie eine Wäsche gekocht; jedoch dürfen sie nicht ganz so weich werden, als man sie gewöhnlich macht, wenn sie frisch vom Stocke weg zur Mahlzeit abgebrüht und bereitet werden, sondern sie müssen noch etwas härtlich seyn. Diese Weichheit, darin man freylich weder zu wenig, noch zu viel thun muß, kann man gar leicht untersuchen, wenn man von Zeit zu Zeit einige Bohnen aus dem kochenden Kessel nimmt und sie mit den Fingern drückt. Findet man nun die Bohnen hinreichend abgekocht, so werden sie herausgenommen und sogleich in einem Zuber voll reinen kalten Wassers geworfen und sodann, wenn sie beysammen sind, ausgewaschen und in reinliche weiße Körbe gethan, daß sie darin vollends ablaufen und abkühlen, zu dem Ende man sie über Nacht stehen läßt. Des folgenden Tages werden sodann die abgekochten Bohnen auf's Neue in ihr Gefäß eingesalzen, wobey man aber bey weitem nicht so viel Salz, sondern nur die Hälfte gebraucht, als das erste Mal, und nur soviel, als man zum Einmachen des Sauerkrauts nimmt, nämlich für einen Waschkorb voll 2½ Hände voll, oder 12 Loth. Sind nun die Bohnen sämmtlich also in den Ständer frisch eingesalzen, so werden sie wieder mit frischen Weinblättern oder Mangoldblättern überlegt, mit den Brettern bedeckt und beschwert, da den folgenden Tag die Brühe über ih-

nen stehen wird. — So oft nun ein Gericht Bohnen geholt wird, werden sie oben mit einem Tuche sauber abgewaschen und aller Schleim neben den Daufeln weggenommen. Bey dem Kochen werden die Bohnen abermals etwas abgesotten, jedoch nicht stark, da sie schon abgequellt waren, das Wasser weggeschüttet, und darauf das Gemüse zugerichtet, wie die frischen Bohnen im Sommer.

Gedörrte oder getrocknete Bohnen.

Man nimmt dazu lauter junge und ganz zarte Bohnen. Diese werden, wie die vorhergehenden, der Länge nach zart geschnitten, auf Horden, wie oben beschrieben, gelegt und getrocknet, im Ofen aber, wenn es nicht im heißen Sonnenscheine geschehen kann, vollends gedörrt. — Ehe man sie kocht, werden sie über Nacht im Wasser eingeweicht, alsdann abgesotten, zugerichtet und gekocht. Diese Bohnen kann man oft beynahe nicht von den grünen vom Stocke weg unterscheiden.

Vom Aufbewahren und Erhalten der Gewächse.

Der Gartenbesitzer soll nicht allein wissen, wie er die verschiedenen Gewächse anbauen muß, sondern auch, wie sie aufzubewahren sind, daß man sie zu jeder Zeit für Küche und Tisch brauchen kann. Das Wichtigste davon mag daher hier mit Recht einen Platz finden.

Je reifer und ausgebildeter ein Gewächs, ein Obst, eine Kartoffel, ein Sellerieknollen gewesen ist, desto besser wird es sich aufbewahren lassen; daher breche man das Winterobst nicht eher vom Baume, bis sich die Stiele leicht vom Zweige lösen; nehme die Kartoffeln und Sellerie nicht eher auf, bis sie völlig ausgewachsen sind, so können sie

Digitized by Google

nachher nicht so leicht zusammenschrumpfen. Manche Obstarten, z. B. manche Renetten, und selbst der Goldpepping, schrumpfen bloß darum ein und werden auf dem Lager pelzig, weil sie in verschiedenen Gegenden Deutschlands fast niemals reif werden.

1) Keller. Wer gute, trockne und sehr geräumige Keller hat, der hat leicht Aufbewahren des Obstes sowohl, als mancher andern Winterfrüchte. Der Frost wird hier nicht leicht eindringen und seine Vorräthe beschädigen können, es sey denn, daß der Keller allzuwenig tief wäre, was doch gute Keller niemals zu seyn pflegen; die Feuchtigkeit kann auch seinen Vorräthen kein Verderben bringen, weil sein Keller trocken ist, und da er überdieß auch geräumig genug ist, so braucht er die Früchte nicht in so sehr großen Haufen auf einander zu legen, daß sie sich erhitzen und in Fäulniß gerathen. Es ist aber doch nicht zu übersehen, daß auch in so gut beschaffene Keller um so mehr und öfters frische Luft geschafft werden muß, je mehr durch die Ausdünstungen der Früchte die Luft des Kellers verdorben ist, die ohnedieß schon niemals rein seyn kann, da das Licht zuzutreten eben sowohl gehindert ist, als die Verbindung mit der äußern freyen Luft. Der Name „Kellerluft“ bezeichnet daher allgemein eine schlechte Luft. Oeffnet an heitern Tagen demnach alle Thüren und Zuglöcher, durch welche die frische, freye Luft in eure Keller eindringen und die darin enthaltene Theils verbessern, Theils aber auch vertreiben kann, welches eben die beßte Verbesserung ist.

Wenn dieses Mittel nicht, oder nicht oft genug anzuwenden wäre, so gibt es ein anderes sehr vortreffliches,

Digitized by Google

wiewohl lange nicht hinlänglich bekanntes, was plötzlich und schnell hilft. Man nehme Strohwische, zünde sie an und durchgehe den Keller damit, lasse die Flammen überall die Wände ein wenig belecken, übersehe die Winkel, die Höhen und Tiefen nicht, und man kann sich darauf verlassen, daß auch die bösseste und verdorbenste Luft gleichsam vernichtet wird. Ist es Jemand zu mühsam, die brennenden Strohwische überall im Keller umherzutragen, und Boden, Decke und Wände von den Flammen bestreichen zu lassen, der zünde wenigstens an verschiedenen Punkten im Keller ein Strohfeuer an, welches zwar nie dieselben, aber doch gewiß sehr gute Dienste thut.

2) Gruben. Wer keine, oder allzuschlechte Keller hat, muß sich freylich damit behelfen, daß er seine Vorräthe in Gruben einbringe; eine Art der Aufbewahrung, die dem Landmanne in fast allen Ländern Europas hinlänglich bekannt ist. Es wäre daher sehr überflüssig, hier eine umständliche Beschreibung von dem Verfahren dabey zu machen. Man sehe nur darauf, daß solche Gruben hinlänglich tief seyen, damit der Winterfrost nicht eindringen könne, und daß sie in keiner zu feuchten Erde angelegt werden. — Kann man dieselben auf dem Boden und, wenn es anginge, auch an den Seiten mit Brettern bedecken, auch obenher die hineingebrachten Früchte damit überlegen, so sind sie desto tauglicher zu ihrem Zwecke.

Wer gelbe Rüben und anderes ähnlich gebautes Wurzelwerk in solchen Gruben aufbewahren will, thut wohl, dieselben reihenweise und ordentlich neben einander zu legen: will er dieselben in Erde einlegen, so daß erst eine Schicht Erde (die aber ja nicht feucht seyn darf), dann eine Schicht Rüben, über diese wieder einen Zoll hoch Erde,

und dann wieder Rüben oder Pastinacken kommen, so werden sie sich desto frischer erhalten, doch ist es nicht durchaus nöthig, auf diese Art zu Werke zu gehen, denn auch ohne Erde halten sich diese Gewächse lange genug. Kartoffeln und Kohlrabi aber mit Erde zu bedecken, ist völlig unnöthig. Bringt man Alles in Eine Grube, so kommen diese Knollengewächse in die Mitte der Grube, und an den Seiten liegt das Wurzelwerk ohne Erde, oder mit Erde bedeckt.

Man muß freylich des Frostes wegen solche Gruben von obenher stark mit Erde bewerfen. — Alle haben die Unbequemlichkeit, daß sie an sehr kalten Tagen nicht geöffnet werden dürfen, wenn man nicht vielen Schaden an seinen Vorräthen leiden will, auch ist, der gefrornen Erde wegen, das Abräumen sehr mühsam und beschwerlich. Man muß mithin immerdar doch einigen Vorrath von den Winterfrüchten an irgend einem Platze in Hause aufbehalten, selbst dann, wenn man auch durch Frost am Oeffnen der Grube nicht gehindert würde, nämlich wegen Beschwerlichkeit bey'm öftern Oeffnen.

Obst kann man in solchen Gruben recht füglich aufbewahren, wenn nur die Erde hinlänglich trocken ist. Es wird sich um so besser halten, wenn man eine Art Zugloch darin anbringt, welches aus einer hölzernen, aus vier schmalen Brettern gemachten engen Röhre bestehen kann, die da, wo sie über die Erde hervorgeht, wohl zugemacht seyn muß, und nur an heitern Tagen geöffnet werden darf. Zwey solcher Röhren würden dem Zwecke noch besser entsprechen, indem mittelst derselben ein wirklicher Zug verursacht werden könnte.

In diesem Falle, daß Obst in solchen Gruben auf-

bewahrt werden soll, ist es unerläßlich, daß dieselben mit Brettern ausgefüttert sind, weil sonst das Obst sehr leicht einen dumpfigen Erdgeschmack annehmen könnte. Hat man es aber hier nicht versehen und sind die Bretter nur trocken, und dicht genug zusammengefügt, so können selbst Borstorfer bewahrt werden, und halten sich in manchen Jahren bis zum März, da sie sonst wohl häufig kurz nach Weihnachten aufhören schmackhaft zu seyn.

Auch in Stuben und Kammern, die dicht genug sind, um dem Eindringen der äußern Luft zu widerstehen, unter welchen täglich eingeheitzt wird, läßt sich das Obst sehr gut bewahren. Es wird auf den Boden ausgebreitet, darf aber doch nicht zu sehr dick auf einander zu liegen kommen, wenn es sich lange schön und tauglich erhalten soll. — Des Einheitzens wird es unter den angeführten Bedingungen nur sehr selten bedürfen, dann nämlich, wenn die Kälte über 12 Grad hinauf steigt, wiewohl es auch da in sehr luftigen und gut verschlossenen Zimmern noch nicht einmal nöthig ist. Findet man es jedoch nöthig, so muß es mit großer Mäßigung und Behutsamkeit geschehen; durch starke Wärme würde man weit mehr schaden, als nutzen.

Aufbewahren und Erhalten einzelner Gewächse und Früchte.

Weintrauben. Nimm einen Kasten mit einem Schiebedeckel, und klemme in den Kasten Stäbe ein, auf welche die Trauben gelegt, oder an welche sie auch (mit Faden) gehängt werden. Die Trauben dürfen einander nicht berühren, und der Schiebedeckel muß genau schließen. Ist der Kasten mit Trauben gefüllt, (und es werden ihrer viel, bey richtiger Vertheilung des Raumes, in den Ka-

sten gehen, — so überziehe den Deckel mit Gips, oder auch mit Lehm, setze ihn in einen trocknen Keller, und überdecke ihn zuvor mit Sand. —

Nur übersehe man nicht, daß man keine andern Trauben zu dieser Absicht wähle, als solche, die nicht zu reif, völlig zuvor von aller äußern Feuchtigkeit trocken geworden sind, und den fleischigern Sorten gehören. — Die letztern halten sich immer am längsten.

a) Auch ohne Verschluß durch einen Kasten, an bloßen Fäden aufgereiht, und an einen trocknen Ort (in eine Dachkammer etwa) gehängt, halten sich Trauben sehr lange, wenn dieselben nur nicht bis zur letzten Reife (bis zum Anfangspunkt des Welkens wohl gar) am Stocke geblieben sind.

b) Wer Weintrauben weit versenden will, der packe sie schichtenweise in ein Faß ein, und fülle die Zwischenräume der Beeren und Schichten mit kleiner Hirse aus, die sich ihrer Feinheit wegen in alle Höhlungen setzt. Ich habe also von Rußland aus bis in die Mitte Deutschlands versendete Weintrauben glücklich und wohlbehalten ankommen sehen.

Pflaume. Auch diese herrliche Frucht ist sehr beliebt, und da man alle Früchte, die beliebt sind, gern noch da besitzen und anbieten können möchte, wo sie eine große Seltenheit geworden sind, weil die Natur sie nicht mehr gibt, so hat es auch seinen Werth, Pflaumen eine längere Zeit zu erhalten.

Nimm auch hier reife, aber ja nicht überreife Früchte, brich sie so ab, daß der Stiel daran bleibe, lege sie behutsam in einen verglasurten Topf, und versenke sie, nachdem der Topf obenher wohl vermacht ist, in einen Brunen. — Je tiefer der Brunen, desto besser. Doch ist's nicht nöthig, daß der Topf tiefer hinabkomme, als bis unter den Spiegel des Wassers. Um Weihnachten herum kannst du noch sehr frische und schmackhafte Pflaumen haben.

Digitized by Google

Johannisbeeren. Viele Liebhaber findet und verdient auch diese kleine Traube, die so erfrischend, kühlend, und für manche Krankheitszustände so heilsam ist. —

Hüllt ganze Sträucher, bevor ihre Früchte ganz reif sind, ringsumher mit Stroh ein, so, als ob ihr eine Strohhütte darüber machen wolltet, und ihr könnt alsdann noch im Oktober, und in sehr guten Jahren im November sogar, in jedem Falle aber gewiß noch im September, die köstlichen kleinen Beeren nicht nur in unversehrter Güte vorsetzen oder genießen, sondern ihr werdet gewahr werden, daß der Geschmack so aufbehaltener Johannisbeeren viel lieblicher ist, als man sich vorher eingebildet hätte. — Weiße und fleischfarbige Beeren sind für dieses kleine Kunststück vorzüglich anwendbar.

Viele Gewächse, die der Küche als Blatt und Kraut, oder auch sonst angehören, kann man in, und noch besser über Wasser noch mehrere Tage, ja selbst manche mehrere Wochen erhalten. — Setzt die abgeschnittenen Peterfilien- oder Kohlblätter, in Bündchen gebunden — gebunden, aber nicht eingeschnürt, damit die Stiele nicht zerquetscht werden — so in frisches Wasser, daß sie ein bis zwey Zoll tief darin stehen — sorgt, daß das abgestandene Wasser immer durch frisches ergänzt werde. — Sie halten sich, je nachdem Jahrszeit und Witterung ist, mehr oder minder lange.

Grüne Erbsen und Bohnen, auf ein Flechtwerk über eine Wanne mit Wasser gelegt, lassen sich ebenfalls mehrere Tage in einem Keller erhalten.

Erdbeeren, deren wir hier sogleich der übrigen Aehnlichkeit mit erwähnen, und die so schön und lieblich, als schnell vergänglich sind, darf man nur (jedoch nicht zu sehr übereinander gehäuft) in einer nicht zu fest gebrannten Schüssel, über einen Eimer mit frischem Wasser in den Keller

Digitized by Google

stellen, um sie vielleicht mehrere Tage zu erhalten, sie, bey denen es schon oftmals viel ist, sie 24 Stunden erhalten zu können.

Spargel. Die abgestochenen Spargelkeime lassen sich im frischen Wasser — oder aber Reihenweise in etwas feuchten Sand gelegt, und bis auf die Spitzen bedeckt, im Keller über eine Woche lang aufheben.

Sellerie muß nur erst völlig ausgewachsen seyn, ehe man ihn aufnimmt. Man kann ihn, — zumal ein wenig leicht überdeckt, oder auch auf Beeten, die nicht dem Mittagsstrahl der Sonnenwärme ausgesetzt sind, mit großem Vortheil bis Ende Februars im Lande stehen lassen. Später hinaus ihn stehen zu lassen, ist nicht rathsam, indem der Wechsel warmer und sonnenheller Tage mit frostkalten Nächten ihm tödtlich wird. In Kellern, oder in den Gruben, in welchen er obenauf kommen muß, ist es ihm sehr zuträglich, und es erhält ihn viel frischer, wenn er in Sand zu stehen kommt, und darin eingepflanzt wird.

Zwiebeln, sowohl die gemeinen, als Schalotten, und manche andere Arten, erhält man für den Winter am sichersten, wenn man sie nicht eher aufnimmt, als bis die Röhre (der Stiel) umfällt und vergelbt — einen recht trockenen Tag zum Aufnehmen wählt, und sie an einen luftigen trockenen Ort auf den Boden hinlegt, oder noch besser in kleinen Bündeln aufhängt.

Will man ganz sicher seyn, daß sie nicht auskeimen, so trockne man sie langsam hinter dem Ofen (nur nicht diejenigen, welche man zum Saamen aussetzen will). — Manche hängen sie auch in den Rauchfang, was keinesweges zu mißbilligen ist.

Meerrettigstangen werden bey'm Aufnehmen mit einem rauhen Tuche, oder sonst auf irgend eine Weise von aller Erde, und besonders von den daran hängenden Fasern gereinigt, ohne welche Vorsicht die Zehen oder Wurzeln

Digitized by Google

stockig, pelzig und faulig werden. — Man legt sie sodann wie Mohrrüben in die Gruben ein, oder hebt sie im Keller im Sande auf.

Rüben, die baierischen — vorzüglich die teltauer, hebt man in Fässern, in trockenen Sand gelegt, in sichern Speisekammern, oder in Kellern, sehr gut auf. Nur dürfen keine Fasern mehr daran seyn.

Die weiße Feldrübe — diese so oft verachtete — ist sie nur in einem nicht geilen Boden gezogen, gut, aber nicht üppig groß gewachsen, wird sorgfältig geschält und an Fäden aufgereiht, an Häusern im Freyen aufgehängt. Diese also gewelkten Rüben geben oft im Winter eine angenehme Speise, und man sollte, da Gemüse namentlich gegen Winters Ausgang in manchen Jahren selten sind, nicht versäumen, sich damit zu versehen.

Kohlarten sind besser im Freyen, als im Keller aufzubewahren. Man verfährt damit, wie es schon vorher bey'm Braunkohl angegeben ist — wählt nur zum Einschlagen sonnenfreye, aber so viel möglich nicht feuchte Stellen.

Gewürzkräuter, als (Basilienkraut, oder) Basilikum, — Majoran — Salbey, Saturey und andere mehr, braucht man bloß zu trocknen, und sie sind dann noch fast eben so gut zu mancherley Küchengebrauch anzuwenden, als frisch, da ihr gewürziger Bestandtheil zu stark ist, als daß der durch's Trocknen verlorne Theil sehr merkbar seyn sollte.

Frische Erzeugnisse im Winter.

Will man manche Gewächse ganz jung und frisch im Winter haben, so ist auch ohne Gewächshaus dazu Rath, wenn man die nicht sehr bedeutende Mühe nicht scheut, und sich überhaupt nur damit abgeben will.

Man läßt sich Kasten von beliebiger Größe, und wenigstens 1 Fuß (Schuh) Tiefe machen, die man mit Erde

gefüllt, und an bequeme Plätze, z. B. an's Fenster, stellt. In solchen Kasten kann man sich Salat, Petersilie, Kresse, Raute, Radieschen, Spinat, Körbel, und noch manches andere Gewächs erziehen, das man gern frisch und grün im Winter, oder bey Zeiten im Frühjahr zu haben wünscht. Will man nicht Kasten nehmen, so kann man, vielleicht mit weniger Unreinlichkeit und Beschwerde, dieselben Gewächse in Blumentöpfen erziehen. Man unterlasse nur nicht, falls man diese Gewächse an's Fenster hingestellt hat, welches immer dazu einer der schicklichsten Plätze ist, dieselben immer bald mit dieser, bald mit jener Seite nach dem Lichte zu drehen.

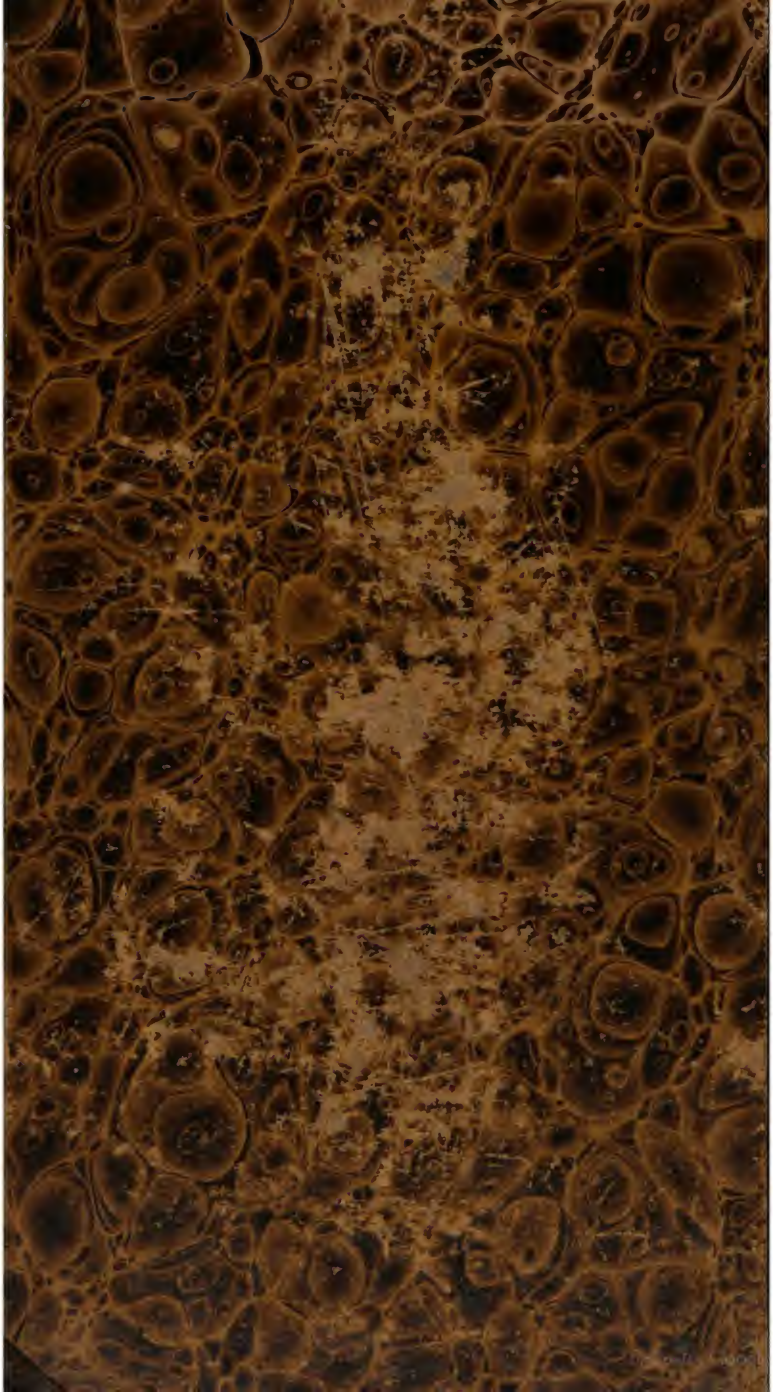
Uebrigens muß man, bey vermuthlichen sehr kalten Nächten, die Kasten oder Töpfe des Abends aus dem Fenster hinwegnehmen.

BIBLIA MONACENSIS

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Google